Paraît 5 fois par an • Administration: Aan De Linde 1 - 9030 Mariakerke • Afgiftekantoor GENT X

P 109308 BELGIE - BELGIQUE P.B. GENT X 3/220 AFGIFTEKANTOOR GENT X

NEO

LE MAGAZINE POUR LES FRITURISTES ET LES PROPRIETAIRES DE SNACK-BAR

AVRIL 2014

SPECIAL LES GRAISSES POMME DE TERRE

EDITEUR RESPONSABLE: RIK VYNCKE, AAN DE LINDE 1, 9030 MARIAKERKE

SOMMAIRE

02 Friterie shelly's

05 News

06 Special Pommes de terre

09 News

12 Les graisses de friture

16 News

19 Aviko

20 News

22 Snackbar De Spoed

24 Unafri

26 Partenaires

100% BELGISCH BELGE

Parce que vos frites méritent les meilleures graisses et sauces du Royaume !

SAUCES Pauwels® SINCE 1909

le seul vrai

Depuis 1909, la Maison Pauwels est connue et appréciée pour la qualité et la saveur inimitable de ses sauces. Aujourd'hui, elle a décidé de tourner une nouvelle page de son histoire en partant à la conquête des cornets wallons.

Intéressé par les Sauces Pauwels ? Pour découvrir la gamme, goûter les différentes sauces et connaître nos offres spéciales contactez-nous au numéro 03 475 04 75 ou sur catering@pauwels-sauces.com

Pauwels à fait une entrée remarquée à Horecatel:

Shelly's

Van links naar rechts: Anja, Ronny, Shari, Mitch en Shelly: het team van Shelly's

Un nom remarquable pour une friterie qui saute aux yeux et qui est située à Handzame (près de Dixmude). Le prénom d'une des gérantes, "Shelly", a été considéré adéquat pour leur établissement. Il invite à rentrer et c'est ce qu'il faut pour cet établissement qui est une friterie, mais aussi beaucoup plus.

Une infrastructure abordable

L'emplacement de l'établissement n'avait pas été déterminé avant de choisir l'infrastructure précise. La première recherche était donc une recherche beaucoup plus large dans d'autres zones de la Flandre occidentale, mais certaines zones étaient tellement chères qu'on a alors commencé à chercher un endroit valable offert à un niveau de prix réaliste. Une bonne occasion pour un entrepreneur qui démarre sa première activité…

Quand le bâtiment où Shelly's est abrité maintenant, a été acheté il y a trois ans, il était dans un état délabré. Il avait servi de bistro, mais les journées de gloire de ce type d'établissement était révolus. Il fallait rapidement quelque chose de neuf.

Une personne sans expérience aurait immédiatement écarter l'idée du projet, mais le père de la gérante, Ronny Vervaeke, est, en tant qu'entrepreneur, bien placé pour connaître les possibilités. Il voyait tout de suite ce que le résultat final pouvait être. En plus, il a fréquenté beaucoup de commerces qui devaient être démantelés après la faillite et il a pu récupérer du matériel qui pouvait servir lors de l'aménagement de Shelly's. En ces temps de crise, il est parfaitement acceptable qu'un nouvel établissement puisse sortir des restes d'un autre. Pourquoi pas? En plus, le résultat mérite d'être vu. Ce bâtiment était la base idéale pour l'établissement dont Shelly rêvait depuis son enfance. Et ainsi soit-il. Le bâtiment a été acheté et on pouvait commencer à réaliser la rénovation et l'aménagement. On avait encore le temps. Shelly allait encore à l'école et le diplôme qu'elle décrocherait, serait la préparation parfaite pour son avenir dans ce bâtiment.

Elle a suivi des cours de cuisinier à Kortemark. Elle a choisi la filière de la restauration collective et ce diplôme lui offre plein d'opportunités dans le secteur horeca.

Il faut dire qu'au départ, Ronny en Anja (la maman de Shelly) étaient plutôt sceptiques face à l'idée de transformer ce bâtiment en friterie. Leur scepticisme était basé sur le fait qu'il y avait déjà autant de friteries dans la région, mais Shelly ne voulait pas changer d'idée. Une friterie est un établissement qui offre beaucoup de possibilités et, grâce à son diplôme, Shelly avait la possibilité d'élargir la gamme offerte en ajoutant des plats typiques d'un restaurant. Une gamme idéale pour pouvoir attirer un public plus large dans cet établissement qui dispose d'un nombre important de places assises.

Après avoir décroché son diplôme, Shelly n'a pas chômé. Elle voulait apprendre le métier de frituriste et elle a trouvé un emploi dans la friterie Infinity sise à Aalter (Flandre orientale). Elle a dès le départ en toute honnêteté parlé de la raison pour laquelle elle voulait cet emploi. De la part de son employeur, le fait de vouloir démarrer sa propre friterie était justement le motif pour lui octroyer cet emploi; car il s'est rendu compte qu'elle était très motivée. En plus, la nouvelle friterie ne serait jamais un concurrent direct d'Infinity. Et voilà, elle avait son emploi.

Le travail chez Infinity s'est avéré comme une école idéale. Où peut-on mieux apprendre le métier que sur le terrain même?

Avec un peu de recul, elle s'est dite que c'était la meilleure décision qu'elle a jamais prise, surtout quand les portes de sa propre friterie se sont ouvertes pendant l'été 2013 très chaud. Un avantage supplémentaire: de cette façon, elle s'est fait une excellente idée comment aménager son propre établissement. Les détails à ne pas perdre de vue, ce qu'il faut faire, ce qu'on ne doit certainement pas faire, ….

Elle a prévu beaucoup de place pour la zone de travail. De ce fait, l'équipe peut travailler en même temps sans se gêner mutuellement. On perd peut-être quelques places assises, mais le travail est plus confortable, ce qui est également important.

Etant donné que Bicky's représente une partie importante des ventes, un endroit spécifique a été prévu afin de mieux pouvoir finaliser ces produits. C'est un autre avantage.

Nous l'avons déjà dit, une grande partie des matériaux avaient été recyclés, mais ils ont été intégrés de façon discrète. La paroi de cuisson et les frigos sont nouveaux et ils ont opté pour une qualité excellente.

L'aménagement de l'établissement est très logique et pratique. Les livraisons se font du côté qui donne un accès direct aux cellules froides. Ces dernières sont accessibles directement via la cuisine et la cuisine est connectée à la zone de cuisson de la friterie.

Les clients qui entrent, introduisent leur commande dans la zone d'attente et ils peuvent y attendre debout ou s'asseoir.

Dans la première zone des places assises, des tables et chaises hautes ont été installées. La deuxième zone des places assises est munie de tables basses et de chaises confortables y compris la zone de jeux installée à l'intérieur. La porte vers la terrasse permet aux clients de sortir et de consommer leur commande dans la zone couverte ou en plein air.

A l'arrière, il y a une dizaine d'emplacements pour voitures, mais le quartier offre un nombre suffisant de place de parking pour les clients de Shelly's.

Un concept clair

Shelly's n'est ni une friterie à proprement parler ni un restaurant à proprement parler. D'une part, on peut y commander des repas, mais aussi des desserts qu'on retrouve normalement dans un restaurant et non pas dans une friterie. D'autre part, les gens qui commandent leur repas, ne sont pas ser-

Colofon

→ REGIE PUBLICITAIRE ET EDITEUR

Rik Vyncke
Aan de Linde 1 - B-9030 Mariakerke
Tél : + 32 (477)30 21 32
Fax: + 32 (9)372 81 32
info@snackblad.be

→ REDACTION

Caroline Blyaert
Tél : + 32 (477)37 39 64 - Fax: + 32 (50)39 39 02
caroline.blyaert@skynet.be
Jo Vyncke (JV), Veronique Vromant (VV), Rik Vyncke (RV), Koen Vanderpoorten (KV)

www.snackblad.be

Editorial

Après un hiver court ou plutôt "absent", le printemps a très vite repris la relève. Les terrasses ont été installées plus vite que d'habitude et ont déjà pu attirer un nombre important de clients. Au littoral, le secteur horeca a déjà connu quelques weekends superbes alors que le mois de mars n'était pas encore passé à moitié. C'est une bonne affaire. On ne peut qu'espérer que cette tendance se poursuivra et que l'on aura, tout comme l'année passée, un été formidable. Les acteurs principaux de la Friterie du Mois se rappellent encore très bien le splendide été 2013. A la mi-juillet 2013, Friterie Shelly's a ouvert ses portes et elle était immédiatement un coup dans le mille. Dans notre reportage, vous apprenez quelle a été son inspiration pour ouvrir une friterie "qui est plus qu'une simple friterie". Actuellement, la ville d'Ypres occupe une position centrale dans la commémoration de la 1e guerre mondiale. On y a visité Ypres Burger, un établissement situé sur la Grand'Place à Ypres, où Geert Verhelst a, dans un bâtiment splendide situé sur un coin de rue, élaboré un excellent restaurant pour hamburgers. Vous trouverez tous les détails correspondants dans cette édition. Vous connaissez peut-être une personne qui mérite une médaille de l'Ordre du Cornet d'Or. Vous pourrez peut-être surprendre votre partenaire ou vous êtes peut-être d'avis que vous méritez vous-même une médaille. Le temps de s'inscrire et d'emporter la médaille correspondante est venu. Les conditions liées à la participation peuvent être consultées sur les pages consacrées à Unafri. La prochaine édition sera publiée au mois de juin. A ce moment-là, l'été aura débuté: la saison la plus importante de l'année. Cette édition contiendra beaucoup de conseils qui vous permettront de faire de votre été un succès encore plus grand.

Miele Octoplus, véritable professionel pour votre snack.

- Plus de fuites grâce aux **joints résistants à la graisse**
- Lave **8kg** en 50 minutes (60°C)
- Testé sur **25.000** cycles de lavage

infopro@miele.be • www.miele-professional.be • 02/451.15.40

Miele PROFESSIONAL

Friterie du mois

vis à table, ils doivent eux-mêmes venir chercher leur commande au comptoir.
Certains clients doivent s'y habituer, mais Shelly's ne change pas d'avis et le concept est très clair.
Comme tout autre concept, cette façon de travailler a des avantages et des inconvénients.
L'avantage du concept consiste dans le fait que les clients peuvent d'abord boire l'apéritif à leur aise et ensuite, quand ils ont plus de faim, aller commander eux-mêmes dans la zone correspondante. A l'avenir, on prévoit l'installation d'une caméra dans la zone d'attente pour que le client puisse attendre le bon moment pour aller passer commande.
Quand la commande à consommer sur place est passée, le client reçoit un buzzer qui est lié au numéro de la commande. Le client peut donc tranquillement finir sa boisson et le buzzer lui annonce que sa commande est prête. La solution idéale, non?
Nombreuses sont les familles qui viennent manger ici car les enfants peuvent jouer tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Les parents ont donc le temps de se détendre. Tout le monde y trouve son goût et même les enfants un peu plus âgés s'amuseront sans aucun doute avec la panoplie de jeux installée à l'extérieur.

D'une dimension surprenante

A l'extérieur, on ne voit pas tout de suite que ce bâtiment est d'un volume énorme et même à l'intérieur, on ne le remarque pas immédiatement. Il faut contourner le coin pour se rendre compte du fait que l'espace disponible pour la consommation sur place est immense.
A l'intérieur, il y a pas moins de 60 places assises, ce qui est déjà impressionnant. A l'extérieur, une centaine de places s'y ajoute, réparties sur la terrasse couverte et la terrasse en plein air. C'est immense !
La clientèle de Shelly's se compose principalement d'une clientèle fixe et c'est le public que Shelly préfère. Le contact social est beaucoup plus important quand on a une clientèle fidèle, comparé au public de passage dans un établissement le long d'une grande chaussée.

Position idéale

L'emplacement d'un établissement horeca comme celui-ci est primordial et l'importance de cet aspect est devenue encore plus claire après l'achat.
L'établissement se trouve tout près de l'école primaire, du local du mouvement Chiro et de la déchetterie. Une bonne garantie pour avoir suffisamment de gens qui passent.
Dès le départ, ils ont fait en sorte d'établir un excellent contact avec le quartier. Pendant les travaux de rénovation, les dirigeants du Chiro pouvaient utiliser l'immense hangar qui fait partie de l'infrastructure, et ils l'ont fortement apprécié. Actuellement, l'entente est toujours excellente, ce qui est avantageux pour tout le monde. Lors de la kermesse annuelle, ils se mettent d'accord que le Chiro prend en charge la vente des boissons tandis que Shelly's se concentre sur les repas et offre un menu spécial réduit.
Shelly's est devenu le sponsor principal du club de foot nouvellement créé à Handzame et cela ramène aussi des clients supplémentaires.

Travail en équipe

Même si Shelly s'était déjà bien entraînée lors de son travail chez friterie Infinity à Aalter, elle n'oubliera jamais l'ouverture de son propre établissement.
Si on démarre une telle activité lance le 17 juillet alors qu'il fait beau, on peut s'attendre à une foule qui arrive. Et bien, la foule, elle est arrivée.
Après l'ouverture, la foule est revenue, c'était un été formidable et on a vite dû réfléchir pour élargir son équipe.
L'équipe fixe s'est agrandie: Mitch, le frère de Shelly, et Shari, sa belle-sœur, ont rejoint cette équipe, mais aussi Anja, la maman de Shelly, est devenue un élément clé de l'équipe; elle s'occupe surtout de la vaisselle et du nettoyage.
De ce fait, la collaboration est devenue très fonctionnelle. A l'heure actuelle, tout le monde a encore sa propre tâche mais, à terme, on voudrait appliquer une sorte de tour de rôle pour que tout le monde connaisse tous les astuces. En cas d'absence, toutes les tâches peuvent alors plus facilement être réparties autrement. Cela me semble une solution idéale.
L'image de cette équipe est encore renforcée par les vêtements de travail élégants par leurs accents verts et blancs sur fond noir. Des vêtements pareils donnent toujours une touche de professionnalisme supplémentaire.
A l'heure actuelle, l'extérieur de Shelly's se remarque déjà facilement de par la couleur rouge mais, en soirée, on la remarquera encore plus facilement quand les lampes au néon seront allumées. On y installera aussi une image du bâtiment et de son environnement tels qu'ils se présentaient du temps de la photo agrandie qui se trouve dans la zone d'attente. Cela sera certainement une photo remarquable pour la commune d'Handzame.
Chez Shelly's, vous pouvez commander tous les plats typiques d'une friterie, mais aussi les pâtes, les crêpes et les gaufres, les bières régionales, les sandwichs, desserts, steaks, … Bref, tout le monde y trouve son bonheur.
Les heures d'ouverture: ouvert de 11 h 30 à 22 h le lundi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche. Fermé le mardi. En juillet et août jusque 23 h.

Soyez les bienvenus à Handzame, Kronevoordestraat 55.
On vous remercie de l'interview et on vous souhaite beaucoup de succès !pend van 11.30u tot 22u, dus op dinsdag gesloten. Juli en Augustus tot 23u

INSCRIPTION FRITERIE DU MOIS 2014

Mr., Mdm.:.....

Friterie: .....

Adresse:.....

.....

Tél.:.....

Fax:.....

Journées de fermeture: .....

Souhaite participer aux reportages "Friterie du mois"

Renvoyer ou faire un mail à l'adresse suivante: Caroline Blyaert
Heidelbergstraat 21 - 8200 Sint-Michiels - T: 050 38 97 66 - F: 050 39 39 02 - email: caroline.blyaert@skynet.be

NEWS

OLA lance une Rocket endiablée

La Coupe du Monde approche à grands pas et nos Diables Rouges se préparent comme jamais pour ce grand événement. OLA sait mieux que quiconque que, aussi bien les joueurs que leurs supporters, ont besoin de se rafraichir pendant ce type de tournoi. C'est pourquoi OLA lance une version unique de sa célèbre Rocket. De mars à juillet, la Rocket sera en effet le seul produit belge qui a adapté sa recette pour se mettre aux couleurs du drapeau belge. Via un partenariat avec les Diables Rouges, les célèbres Rocket revêtiront donc elles aussi les couleurs du drapeau belge pour soutenir et voir décoller les Diables Rouges le plus haut possible dans cette Coupe du Monde. Eden Hazard montre d'ailleurs la voie à suivre sur le packet en lançant une Rocket!

La Rocket: célèbre et populaire depuis plus de 50 ans

La Rocket représente pour beaucoup un souvenir de jeunesse. Et pour cause, cette glace emblématique de OLA (avec les goûts framboise, orange et ananas) est considérée depuis plus de 50 ans comme la glace à l'eau la plus populaire, consommée par adultes et enfants. 35 millions de Rocket sont vendues chaque année !

Belgian Red Devils Rocket, fière supportrice des Diables Rouges

A l'occasion de la Coupe du Monde et pour soutenir les Diables Rouges vers la victoire, OLA lance donc une édition limitée de sa Rocket. De mars à juillet, la célèbre glace à l'eau sera disponible dans les 3 couleurs du drapeau belge: noir (cola), jaune (ananas) et rouge (framboise). L'équipe R&D de OLA a travaillé sur le changement des parfums et leur ordre, l'orange étant remplacé par le noir et l'ordre des couleurs inversé par rapport à la version originale. En arborant fièrement ses nouvelles couleurs, la Rocket sera par la même occasion l'unique produit belge à avoir sa recette adaptée pour soutenir les Diables Rouges lors la Coupe du Monde

Une production unique pour le 12ème homme

C'est bien connu, toute équipe a besoin du soutien de ses supporters, le 12ème homme, pour s'envoler vers la victoire. Il en va de même pour les Diables Rouges et OLA l'a bien compris. OLA offre donc une promotion permanente de mars à juillet pour son pack de Rocket: 11 glaces + 1 gratuite pour que le 12ème homme puisse également participer.

Concours: " La Rocket est prête pour le Brésil, tu viens avec? ". Les participants auront peut-être la chance de remporter des duos tickets pour aller supporter leur équipe favorite, les Diables Rouges !

À propos de Ola

La Rocket a vu le jour en 1962 grâce aux voyages dans l'espace. Le cosmonaute russe Y. Gagarin faisait son premier tour autour de la terre. Dans la foulée, John F. Kennedy annoncait que les USA serait la première nation à envoyer un homme sur la lune avant 1970. À cette époque, toute l'actualité tournait donc autour des fusées et satelittes. Ce n'était donc pas une simple coincidence si la Rocket faisait son apparition au même moment.

La sauce préférée des américains: la mayonnaise

Les américains ont compris que le ketchup n'est pas la seule sauce au monde. Ils mangent même de plus en plus souvent de la mayonnaise. Selon les données rassemblées par Euromonitor, les américains dépensent chaque année $ 2.000.000.000 pour la mayonnaise contre $ 800.000.000 pour le ketchup.
Les possibilités offertes par la mayonnaise sont énormes.
L'énorme différence entre la quantité de mayonnaise et la quantité de ketchup est probablement liée aux nombreuses applications de la mayonnaise. Elle peut être servie avec les frites, mais elle peut également servir d'ingrédient dans d'autres repas.

La sauce piquante grimpe le plus vite

La sauce piquante (hot sauce) est la sauce qui enregistre la croissance majeure aux Etats-Unis. Depuis 2000, la vente de la sauce piquante a augmenté de 150 %. Selon plusieurs sources, cette évolution sera notamment due aux immigrés en provenance de l'Asie et de l'Amérique Latine qui sont passionnés par cette sauce piquante.
Un autre motif pour cette énorme croissance est la popularité immense des ailes de poulet aux Etats-Unis. Et quelle sauce accompagne mieux les ailes de poulet? La sauce piquante!

LA POMME DE TERRE

Saviez-vous…

- Que la Chine, l'Inde et la Russie sont actuellement les principaux producteurs de pommes de terre au monde.
- Que les frites congelées ont pour la toute première fois été commercialisées aux Etats-Unis dans les années quarante par J.R. Simplot et qu'elles ont entre-temps envahi tout notre planète ensemble avec la restauration rapide.
- Que les chips de pomme de terre ont également été découvertes aux Etats-Unis, mais bien avant, en 1853, quand le chef d'un hôtel, George Crumton à Saratoga Springs (New York), a servi des rondelles de pomme de terre finement coupées à un client mécontent.
- Que les Nations Unies ont proclamé 2008 comme « l'année de la pomme de terre » afin de souligner l'intérêt économique et nutritionnel de la pomme de terre. La pomme de terre est immédiatement devenue un élément essentiel dans les objectifs du Millenaire destinés à bannir la pauvreté et la faim extrêmes en 2015.
- Que la production de pommes de terre requiert moins de terre et moins d'eau que la production de céréales et de riz.
- Que le service flamand VLAM ne dispose pas de chiffres exactes sur la quantité de frites consommée par personne. On dispose cependant d'une estimation de la fréquence : 62 % des Flamands entre 18 et 65 ans disent manger des frites une fois par semaine, 23 % quelques fois par semaine, 11 % une fois par mois et 4 % moins souvent.
- Que le secteur horeca, les grandes cuisines, les friteries et un nombre croissant de magasins utilisent des pommes de terre épluchées et/ou coupées qu'ils achètent auprès des entreprises spécialisées. Elles répondent aux exigences les plus strictes en matière d'hygiène et d'environnement. Elles sont un des éléments de base de la culture unique et typiquement belge du fritkot.
- Que les sociétés de transformation de pommes de terre situées en Belgique sont principalement des sociétés belges qui connaissent une croissance importante, ce qui les distingue de leurs concurrents internationaux, qui fonctionnent plutôt dans des structures multinationales.
- Que la Bintje reste la variété la plus importante en Belgique et qu'elle est surtout utilisée dans l'industrie des frites. En volume, la part de marché de la Bintje est cependant diminué de 34 % en 2008 à 26 % en 2012. Nicola est la deuxième variété avec une part de marché de 18 % en 2012. La variété Charlotte complète le top-trois avec ses 9 %. Ces trois variétés sont d'ailleurs aussi les seules qu'un Flamand moyen connaît. Il faut aussi savoir que, pour un Flamand, la variété n'est pas le critère principal. Le type de cuisson (chair ferme, farineuse) est plus important, il est le troisième critère après l'aspect et le poids de l'emballage offert.
- Que la production de pommes de terre contrairement à la plupart des autres activités agricoles et horticoles faisant partie de la politique agricole commune fonctionne sans soutien généralisé du marché et sans subsides. Le fonctionnement du marché permet ainsi de mieux aligner l'offre et la demande. Le rendement de cette culture dépend néanmoins fortement des conditions météorologiques variables, ce qui provoque des variations importantes du niveau de prix. Afin de couvrir les risques de marché, le secteur se sert, à côté du "marché libre", de "contrats de culture" et d'un "marché de contrats à terme". Le secteur prend donc soi-même en main son organisation et ce sans le soutien de contribuable (européen) !
- Que la Belgique, les Pays-Bas, l'Allemagne, (le Nord de) la France et le Royaume-Uni constituent la zone de production en Europe dans laquelle la rentabilité du secteur est la plus élevée. Cette donnée est illustrée par les rendements qui sont parmi les plus élevés au monde. La qualité du sol, le climat, le savoir-faire, l'expérience et les possibilités de transport sont à la base de ces rendements élevés.
- Que l'industrie belge de transformation de pommes de terre a connu une croissance spectaculaire dans les dernières décennies. En 1990, elle transformait 500.000 tonnes de pommes de terre. En 2011, elle en transformait presque 3,5 millions de tonnes. Cette industrie belge exporte environ 90 % de sa production totale. En 2011, plus de 15 % de la production était destinée à des pays en dehors de l'Union Européenne. En 2011, notre pays est devenu le principal exportateur de produits dérivés de pomme de terre au monde. Dans ce classement, les rangs suivants étaient occupés par les Pays-Bas, le Canada et les Etats-Unis.

HISTOIRE DE LA POMME DE TERRE

La pomme de terre est un aliment que l'on trouve quasiment tous les jours dans nos assiettes. Elle est un des ingrédients principaux de notre nourriture et, de par les nombreuses façons de la préparer et de par les combinaisons avec les légumes et la viande, elle est grande source de variation. L'origine de ces plantes se trouve en Amérique du Sud et notamment dans la région autour des Andes.

Les archéologues ont découvert que les variétés sauvages de "la pomme de terre" y étaient déjà présentes et consommées des milliers d'années avant notre ère et ce dans différentes conditions climatologiques.
Les études ont démontré que ces tubercules étaient déjà cultivées à partir de 3000 ans av. J.C. en utilisant des tubercules sélectionnés et que la population locale (les "indiens") mangeaient souvent des pommes de terre.
Ces tubercules qu'ils appelaient "papas", étaient un élément essentiel de leur nourriture de tous les jours. Les indiens avaient plusieurs façons de les préparer: ils les laissaient mijoter ou cuire.

Afin de pouvoir conserver les pommes de terre, les indiens avaient développé une méthode naturelle de lyophilisation appliquée dans les zones de montagne plus élevées. Pendant plusieurs nuits, les pommes de terre étaient soumises au gel nocturne (allant de - 2 à - 14°C)
En journée, quand la température pouvait monter jusque 26°C et plus, elles étaient exposées au soleil et régulièrement tournées et arrosées. Les nombreuses variations de la température extrayaient l'humidité de la pomme de terre qui, à la fin, était réduite à un tiers de son poids initial.
Le produit ainsi obtenu, appelé Chuňio, pouvait être conservé longtemps, pouvait être amené facilement lors des randonnées et lors du travail dans les mines. Ils avaient donc toujours de la nourriture.

Les pommes de terre ont joué un rôle essentiel dans la vie des cultures présentes aux Andes. La population locale adorait la pomme de terre comme si elle était Dieu.
Les conquistadores qui, au 16e siècle, ont exploré le pays après sa découverte par Christophe Colomb, ont fait la connaissance de la pomme de terre et la décevraient ainsi: des tubercules qui ressemblent à la farine et qui, une fois cuits, ont un goût agréable et sont nourrissants.

Il est clair qu'au moment de leur retour en Espagne, ils ont amené des pommes de terre afin d'élargir leurs provisions bien maigres. La consommation de pommes de terre limitait aussi le nombre de cas de scorbut à bord. Mais l'intérêt pour cette plante utile était limité en Espagne.

Seuls les hôpitaux et les cloîtres - à la recherche d'aliments bons marché - étaient prêts à cultiver et de récolter des pommes de terre afin de rendre plus nourrissant leur régime. Surtout les Carmes et les Carmes déchaux faisaient cultiver des pommes de terre et ils exportaient la culture en Italie, où ils fondaient plusieurs cloîtres.

A la fin du 16e siècle, le père Bonomi, un nuntius du pape, chargé d'une mission à l'encontre des réformés, logeait chez le préfet de Mons quand il tombait malheureusement malade. Sa maladie était grave et le cloître italien, dans lequel il vivait, lui envoyait des médicaments et des pommes de terre pour soutenir sa guérison.

Une source plus importante pour la diffusion de la pomme de terre était une sorte de réformés, appelés les nouveaux chrétiens ou les pauvres de Lyon, chassés en Espagne et qui, en tant que nomades, traversaient la France à la recherche de zones moins fertiles telles que les Alpes, le Franche-Comté et les Vosges. Afin de pourvoir à leurs besoins, ils étaient actifs dans l'agriculture et les pommes de terre se portaient bien dans les terres sauvages. Contrairement aux céréales, les pommes de terre n'avaient pas besoin de moyens techniques pour pouvoir être transférées en aliments utiles.

A la fin du 17e siècle, les pommes de terre étaient cultivées déjà dans le sud de la Flandre Occidentale et, de là, leur diffusion a continué. Cette diffusion peut être suivie facilement à l'aide des procès sur les dîmes.

Une affiche réalisée en 1520 sous l'autorité de l'empereur Charles Quint prévoit la dérogation suivante: les agriculteurs qui plantaient de nouvelles cultures, ne devaient pas payer les dîmes. Quand les agriculteurs cultivaient les pommes de terre, une nouvelle culture, les propriétaires des terrains n'avaient donc plus de revenus et ils contestaient cette règle devant les tribunaux. En suivant ces procès, on peut donc suivre la diffusion de la pomme de terre dans les régions: Flandre occidentale, Flandre orientale, le Brabant, le Brabant flamand et la Campine. Même en Wallonie, la pomme de terre était de plus en plus populaire et vendue en grosses quantités.

La pomme de terre est malheureusement aussi devenue la victime de son propre succès et, au 18e siècle et au 19e siècle, elle a été attaquée par de nombreuses maladies. Une des maladies était la frisolée dont la pomme de terre souffrait au 18e siècle suite à la culture trop intense et qui a quasiment réduit à zéro les récoltes.

En 1845, une maladie inconnue a détruit la quasi-totalité

des cultures. Le nom: phytophorta infestans, pour le grand public: le mildiou. Cette maladie avait des conséquences néfastes pour la population: faim et privation. Dans beaucoup de communes, la vente des pommes de terre était alors contrôlée et on prenait des mesures pour éviter une détérioration ultérieure de l'approvisionnement en aliments.

(En Irlande, la situation était encore plus dramatique. Des milliers de personnes y sont mortes à cause de la faim et un nombre important d'Irlandais est parti aux Etats-Unis.)

LA POMME DE TERRE

La pomme de terre n'est évidemment pas restée la même. Plusieurs sociétés et institutions ont développé des techniques permettant de les multiplier, tout en les améliorant. Le but est d'une part d'améliorer le rendement et d'autre part d'obtenir de nouvelles variétés qui offrent des caractéristiques spécifiques, notamment en fonction des préparations.
La résistance contre les maladies est un autre facteur important.
A l'heure, plus de 250 variétés sont cultivées dans notre pays.

Les pommes de terre peuvent globalement être subdivisées en deux grandes catégories:
* En fonction de la période de plantation et du processus de croissance (période de récolte), les pommes de terre sont subdivisées en variétés hâtives et variétés tardives. On peut même parler de pommes de terre primeur. Certaines régions veulent absolument vouloir offrir les premières pommes de terre de l'année. C'est le cas du village de Moerzeke (près de Termonde) où les pommes de terre sont même cultivés dans des serres froides.
* En fonction des caractéristiques qui sont surtout liées à l'utilisation en cuisine. Nos pommes de terre sont préparées de différentes façons et certaines pommes de terre ne sont pas adéquates pour certaines préparations.

1/ **Pommes de terre à chair ferme**
Ces pommes de terre gardent leur forme et leur structure solide lors de la cuisson. Elles sont idéales pour les restaurants (pommes château, salades) compte tenu de leur bel aspect et du maintien de la forme après la cuisson. Quelques variétés à chair ferme: Charlotte, Rosa, Belle de Fontenay

2/ Pommes de terre à chair farineuse
Ces pommes de terre contiennent plus d'amidon. De ce fait, elles développent un aspect farineux lors de la cuisson et elles sont la solution idéale pour les préparations à base de purée et pour les frites. Leur teneur en amidon leur fournit, entre autres, une petite croûte bien croustillante. Quelques variétés fréquentes: Agria, Markiezen, Challenger, Victoria.

La variété la plus connue dans cette catégorie s'appelle Bintje. Elle a été développée par M. De Vries, un enseignant qui travaillait pour la Friesche Maatschappij van Landbouw. Elle est cultivée à fond depuis 1905. Elle continue à être la pomme de terre idéale et fort appréciée au niveau du goût, notamment pour les frites.

LES FRITES

La vraie origine des frites restera probablement un secret éternel. Il est probable que les autres cultures plus anciennes ont parfois faire frire des pièces de pomme de terre dans de la graisse. Il suffit de regarder l'Espagne où quasiment tous les aliments sont cuits et frits dans l'huile. Peut-on parler d'une cuisson de frites dans sa forme la plus originale?
Quand est-ce que les premiers bâtons ont été plongés dans un récipient rempli d'huile chaude?

Dans la plupart des livres de cuisine publiés avant 1860, on retrouve beaucoup de mentions de "pommes de terres frites", mais une enquête plus approfondi montre qu'il s'agit de pommes de terre qui sont sautées ou rissolées: des pommes de terre cuites et coupées en rondelles, ensuite cuites dans une graisse chaude (souvent du beurre blanc).
Dans certains livres de cuisine, elles sont d'abord munies d'une panade et ressemblent plutôt aux beignets.

Jules Goffé (Livre de Cuisine, Paris 1867) par contre utilise un litre d'huile pour frire les pommes de terre coupées en rondelles. Chez Cauderlier (L'Economie Culinaire 1861), un chef actif à Gand, on retrouve des "pommes de terre rissolées en graisse" et il parle de rondelles ou de petits bâtons.
Il est donc sur le bon chemin.

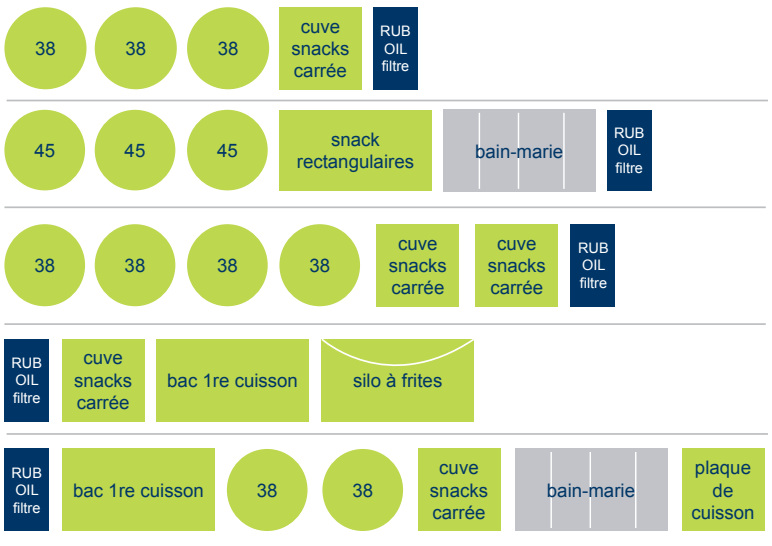
FRIETKOT A LA BARAQUE ET ENSUITE A LA FRITERIE

Les toutes premières mentions de "frites et friteries" se trouvaient à la kermesse, où, à côté des nombreuses attractions, il fallait aussi nourrir les visiteurs affamés. Au départ, on offrait des couques aux épices et des gaufres, ensuite des beignets et, encore plus tard, des frites.

Dans les autorisations les plus anciennes de la ville de Liège pour la kermesse, on retrouve, en regardant l'année 1838, les inscriptions d'un établissement pour la vente de "Crompîres frich". Il était enregistré au nom de Frederick Krieger, un Alsacien d'origine allemande dont le nom commercial était FRITZ.

Crompîres est un mot en patois pour les pommes de terre et "Fritz" fait probablement allusion à "frites".

Son commerce est un succès car, en 1852, la bâche est remplacée par une belle construction en bois, soigneusement décorée et répartie en loges dans lesquelles les tables sont installées.
Les frites y sont servies sur des assiettes en porcelaine par de vrais garçons ou par des dames avec un tablier blanc muni d'un bord empesé.
Ces "palais des frites" donnaient une impression pittoresque, en partie liée à leur éclairage.



Vous choisissez.Nous réalisons.

La Cubomatic est la friteuse modulaire heavy duty du fabricant belge Rubbens-EGC. La Cubomatic offre de nombreuses possibilités de combinaisons dont vous voyez quelques examples ici à gauche. Vous choisissez la composition dont vous avez besoin. Les cuves rondes, rectangulaires ou carrées, petites ou grandes se combinent aisément avec d'autres éléments encastrables de haute qualité comme les cuves drop-in, le bain-marie, les plaques à cuisson. Nous réalisons une combinaison entièrement sans joints afin de vous faciliter le travail et de garantir une excellente hygiène.

Nos conseillers sont là pour vous écouter. Contactez-nous pour une consultation & demandez une offre gratuite!

Rubbens EGC

www.rubbens.com sales@rubbens.com | +32(0)3 253 01 91

Avec des moyens professionels, aussitôt dit, aussi tôt cuit.

LA POMME DE TERRE

Max, Consael, Delforge, Vandervaeren (Titinne), Descamps, Dourcy, Busch, Decorte, Abel De Vlieger suivent rapidement et offrent, eux-aussi, des frites à côté des gaufres et beignets qui sont omniprésents sur les kermesses… certains noms de ces pionniers sont encore présents à l'heure actuelle.

Le succès des frites lors des kermesses a fait en sorte que d'autres personnes comprenaient qu'il serait rentable d'également offrir ces "frites" en dehors de la période des kermesses. Les premiers "fritkot" ou "baraques à frites" sont apparus aux endroits stratégiques, tout près d'une gare ou d'une église, surtout aux endroits bien fréquentés.

Nous pouvons difficilement nous imaginer les premiers vendeurs de frites actifs au début du 20e siècle. Leur infrastructure se limitait à une "étuve" réchauffée au bois ou au charbon, plus tard au gaz. Le grand récipient rempli de graisse était installé sur l'étuve pour pouvoir préparer les frites.
Les premières "friteries" n'étaient que des "baraques" construites de façon primitives, des constructions créées en improvisant avec du matériel récupéré. Juste une protection contre le vent et la pluie. Le toit était fait de tôles ondulées (parfois en Eternit). Parfois, il était muni d'une ouverture pour la cheminée destinée à évacuer les vapeurs. Pour les clients, on avait dans la plupart des cas encore prévu une sorte d'auvent.

Les frites étaient servies dans un papier à beurre, ce qui était très pratique car on pouvait en faire un "cornet" et l'entourer des papier de journaux comme isolation. Les frites étaient en effet consommées dans les environs immédiats. Il est évident que les frites se mangeaient avec les mains. Pas question d'utiliser une petite fourchette. Les frites étaient la vraie forme de "streetfood".

Et ces frites étaient l'élément central. La gamme de produits complémentaires était assez limitée: la moutarde, de la mayonnaise, des pickles, un œuf dur et un hareng aigre.
Après la deuxième guerre mondiale, la situation s'améliorait, les infrastructures déglinguées étaient remplacées par des chalets, un tram ou une roulotte réaménagés et, plus tard, par de vrais véhicules destinés aux marchés et construits par des carrossiers. On voyait apparaître les premières entités de luxe produites en matières plastiques.
Ces établissements portaient des noms qui faisaient référence à leur propriétaire, à l'endroit où ils étaient installés ou qui étaient sortis de la fantaisie de leurs gérants: Friterie Chez Jeanne, Friterie Chez Alphonse, Friterie de la Gare, Friterie du Soleil Levant, La petite friterie, etc.

L'aménagement intérieur a également connu des modifications importantes. Les premières vraies friteuses ont apparu, munies de thermostats, d'une extraction directe des vapeurs et d'autres inventions techniques. Afin de mieux servir la clientèle, on a également élargi la gamme de produits complémentaires tels que les snacks et les sauces.

Les friteries font partie du paysage belge, mais elles souffrent des réglementations trop rigides au niveau de l'hygiène, mais surtout au niveau local où les autorités locales considèrent que beaucoup de ces institutions sont une source de nuisances. Il est très rare d'obtenir un nouveau permis. Une circulaire de la Région Flamande établie en 2004 contient la recommandation de ne plus octroyer de permis pour une friterie nouvelle située le long d'une chaussée régionale.

Malgré le fait que les friteries ont déménagées et sont dorénavant situées dans une maison, elles ont conservé leur caractère particulier: un endroit agréable où les frites sont préparées.
Chaque friterie est différente, tant au niveau de l'aménagement qu'au niveau du contact avec le frituriste, qui peut être considéré comme un expert. Il n'y a pas que les frites servies, il y a aussi une gamme importante de snacks et de sauces, notamment beaucoup de sauces et de préparations très spécifiques, souvent sur la base de produits du terroir. En plus, la friterie offre la possibilité de savourer ses frites en toute tranquillité.
En plus, dans une friterie, tout le monde est la bienvenue. Aucune distinction n'y est faite.

ebro.
Contrôle fiable de la température et de l'huile de friture.

NL 074 265 77 88
BE 053 80 97 54
INSTRUMENTS gullimex

Les histoires des BD de Nero montrent la popularité de nos frites car, à côté des gaufres qui sont à chaque reprise servies à la fin de la BD, les personnages fréquentent régulièrement la friterie de Jan Spier pour y manger un grand cornet de bonnes frites.

LE FRITKOT COMME PATRIMOINE CULTUREL IMMATERIEL

Les frites et les fritkot font partie de notre culture. De ce fait, le CAG (Centre d'Histoire Agraire) et UNAFRI (Union Nationale des Frituristes) ont eu l'excellente idée d'attirer l'attention du grand public sur le "fritkot" en tant que "patrimoine culturel".
Avec l'aide d'une série de personnes issues du secteur, un important dossier bien motivé a été rédigé. Il a été soutenu par plus de 25.000 signatures de personnes ayant fréquenté une friterie en 2013. Les signatures avaient été récoltées lors de la "Semaine de la Frite", autre initiative d'Unafri, et elles ont été remises à la Ministre de la Culture, Madame Joke Schauvlieghe.

Devant toutes ces initiatives, la Ministre ne pouvait pas rester immobile et, en janvier 2014, tous ces efforts ont été couronnés de succès sous forme de la reconnaissance du fritkot comme "patrimoine culture immatériel".
Cette reconnaissance n'est certainement pas un point final. Nous voulons continuer à cultiver cette tradition et, dans la mesure du possible, on vise une reconnaissance internationale.

André Delcart, l'auteur de ce livre, est depuis de nombreuses années passionné par notre culture alimentaire. Son livre le plus remarquable est intitulé: "Mosterd: een culinaire en historische ontdekkingstocht" (La moutarde, une découverte culinaire et historique).
André était également impliqué dans le travail de la commission qui a élaboré le dossier pour la reconnaissance du "fritkot" comme patrimoine culturel.
A l'heure actuelle, il consacre son temps à un livre important sur les pommes de terres et les frites, qui parlera des nombreux aspects de ces sujets.
Afin de pouvoir conclure les travaux pour son livre, il est à la recherche de documents et de photos, d'histoires anciennes et nouvelles et des anecdotes des frituristes.
Vous pouvez le joindre par téléphone (052-33.52.81) ou par courrier électronique (a.delcart@skynet.be).

Pour les passionnés des frites, une visite au musée des frites dans la splendide ville de Bruges s'impose.

Visitez le bâtiment appelé Saaihalle, un merveilleux bâtiment construit au 14e siècle qui vous expliquera l'histoire de la pomme de terre, mais surtout des frites belges et de notre culture des frites. Vous pouvez même y manger une portion de délicieuses frites.
Le musée des frites est situé au centre-ville de Bruges (Vlamingstraat 33), il est ouvert tous les jours de 10 à 17 heures. (www.frietmuseum.be
Tél 050-34.01.50) .

Un barbecue qui a du style !

La nouvelle marque de barbecue au gaz SunsetBBQ est la plus innovante du marché belge !
Longtemps, on leur a tourné le dos : les barbecues au gaz. Cependant, ils ont désormais regagné les faveurs du marché, comme le confirme le lancement de la marque suisse SunsetBBQ. Ces barbecues au gaz sont novateurs pour le marché belge. Leur secret ? Un système de contrôle de la chaleur breveté qui vous permet de préparer avec la même aisance un délicieux steak grillé, une pizza ou du poisson.

SunsetBBQ, pour une cuisson directe ou indirecte

La marque suisse SunsetBBQ conçoit ses barbecues au gaz en collaboration avec des spécialistes dans le domaine du barbecue. Résultat ? Des barbecues au gaz novateurs extrêmement simples à utiliser. Ils sont tous équipés d'un système intelligent : le HLS® (Heat Leading System), pour lequel SunsetBBQ détient un brevet à l'échelle mondiale.
Le système répartit la chaleur de manière égale sur la grille, ce qui vous permet d'adopter un mode de cuisson directe ou indirecte. Si vous avez besoin d'une forte chaleur (pour par exemple préparer un steak, un hamburger ou des merguez), positionnez le barbecue au gaz sur « cuisson directe ». Vous avez besoin d'une température moins élevée ? Optez alors pour la cuisson indirecte (que l'on peut assimiler à la cuisson dans un four à air pulsé) et préparez votre poisson, vos pommes de terre, un poulet entier, une pizza voire votre dessert.
Timothy Bleeckx, expert en barbecue et chef cuisinier : « SunsetBBQ est clairement le barbecue le plus facile à utiliser et le plus simple disponible sur le marché belge. Les modèles proposés par SunsetBBQ allient tous les avantages d'un barbecue au gaz (versatilité) à la robustesse d'un barbecue rectangulaire (température nettement plus élevée). Sans oublier bien entendu les avantages typiques d'un barbecue au gaz. La chaleur se crée de manière instantanée, aucune énergie ne se perd et la température est facilement réglable. Le tout sans mains noircies par le charbon (rires). »

Astuces

L'adage « chose bien commencée est à demi achevée » s'applique également au barbecue. Le chef cuisinier Timothy Bleeckx vous dévoile trois conseils pour un barbecue réussi :

1. Prenez le temps

Que vous fassiez appel à un barbecue ou à un mode de cuisson traditionnel : respectez le temps de cuisson. Un poulet entier ne sera jamais cuit en quinze minutes, et ce même à pleine puissance. Tenez donc compte des temps de cuisson de chaque produit et travaillez de manière organisée.

Optez pour des produits frais

N'utilisez jamais des produits surgelés sur un barbecue. Utilisez des ingrédients frais et de qualité. Essayez également de préparer vos propres mélanges d'épices et marinades, vous goûterez la différence !

3. Optez pour la variété

Saucisses grillées et brochettes raviront tous les palais, mais pourquoi ne pas essayer autre chose ? Soyez créatif et préparez un gros morceau de volaille ou de poisson. Les légumes ont également leur place sur un barbecue. Et pourquoi ne pas griller des fruits comme dessert ?

A propos de SunsetBBQ & Sommerliving www.sommerliving.com

SunsetBBQ est un fabricant suisse de barbecues, réputé pour ses produits novateurs. Le vaste assortiment a été conçu en collaboration avec des spécialistes du monde du barbecue. Les barbecues de SunsetBBQ sont donc faciles à utiliser et équipés des dernières technologies. SunsetBBQ propose également un vaste assortiment d'accessoires.

La maque SunsetBBQ est distribuée à l'échelle mondiale par Sommerliving. On dénombre environ 80 distributeurs de la marque en Belgique, principalement des centres de jardinage. Pour obtenir un aperçu complet des points de vente, veuillez consulter www.sommerliving.com (à partir d'avril 2014).

NEWS

34 000 établissements horeca en Belgique en quête d'une nouvelle caisse

Worldline propose Resto Box comme nouvelle norme

A la suite de l'introduction obligatoire du modèle de fiscal data module, communément appelé «black box» dans l'horeca en Belgique, bon nombre d'exploitants sont à la recherche de nouvelles solutions de caisse pour leur établissement. La caisse physique peut être remplacée par une appli, qui se charge instantanément des commandes, des réservations, de la gestion des stocks et des paiements électroniques. Worldline lance Resto Box et d'autres solutions pour l'horeca au Salon Horecatel.
Selon les estimations de Worldline, quelque 34 000 exploitants devront se mettre en quête d'une nouvelle solution dans les mois à venir. Le nombre total d'exploitants horeca dépourvus de véritable caisse est estimé à 15 000, contre 19 000, qui disposent certes déjà d'une caisse électronique, mais qui n'est pas compatible avec ce module de contrôle. Les plus prompts à faire le pas peuvent déjà bénéficier de la black box et profiter en même temps d'un avantage fiscal. Le système sera totalement obligatoire dès 2015.
« Les exploitants peuvent profiter de l'introduction de la black box pour passer à un système de caisse qui fait le travail à leur place. Nous sommes particulièrement fiers d'être les pionniers en la matière en offrant dès aujourd'hui à nos client, une solution qui sera le standard de demain dans le secteur de l'horeca.», selon Virginie Waroquiers, Sales, Marketing & Strategy General Manager Worldline Benelux
Dans ce contexte, Worldline propose le concept Resto Box. Il s'agit d'une solution 'tout-en-un' qui associe le confort d'une tablette à une caisse électronique, un système de gestion et un système de paiement. « Nous ambitionnons de commercialiser une solution extrêmement accessible, qui réunit de nombreuses fonctionnalités. » Resto Box est un système modulaire, comprenant trois logiciels standards, qui peuvent être complétés par des options, telles qu'un tiroir-caisse, des licences supplémentaires, des accessoires pour iPad … Dans ce cadre, Worldline s'est associée à une entreprise belge, POSIOS, qui a développé l'appli.

(*) Vous trouverez ici plus d'informations au sujet de la boîte noire et des avantages fiscaux : be.worldline.com/fr/restobox

La fourmi noire revient avec la chaleur

Les températures printanières agréables font aussi sortir la fourmi noire de son nid. Après leur hibernation, les petites bêtes affamées se glissent dans nos maisons à la recherche de nourriture énergétique. Il est assez simple de garder les fourmis noires à l'extérieur. En premier lieu, il convient de nettoyer et d'éliminer les traces odorantes que les fourmis laissent à l'intention de leurs congénères.
« Le fléau des fourmis noires est le plus grave au printemps, lorsqu'elles se réveillent de leur hibernation. Si le froid persiste plus longtemps, les fourmis se réveillent plus tard.
Afin d'éviter la visite des fourmis noires et de tout garder propre à l'intérieur, il est conseillé de laisser des aliments sucrés, comme de la confiture, à l'extérieur. Une fois que les fourmis sont à l'intérieur, la pose de pièges à fourmis est efficace.
Une fourmi noire qui trouve de la nourriture diffuse le message en laissant une trace odorante qui remonte jusqu'à la colonie de fourmis. Cela signifie que les autres fourmis peuvent entrer dans la maison par le même chemin et que le nombre de fourmis en route vers toutes ces friandises va s'accroître en un rien de temps.
« Essayer de résoudre le problème en faisant la chasse aux fourmis et en les tuant, n'est pas une solution. Il est beaucoup plus important d'éviter que les fourmis qui se réveillent trouvent de la nourriture. La meilleure méthode consiste à garder la maison propre ».

Si des fourmis sont quand même parvenues à pénétrer dans la maison, les conseils suivants seront utiles.

- Les fourmis aiment les environnements humides. Réparez donc les fuites d'eau et enlevez l'humidité à proximité des fondations.
- Contrôlez et réparez les cadres de porte et les trous dans les murs, et placez une fine gaze sur les trous de ventilation de façon à ce que les fourmis ne puissent pas rentrer facilement.
- Sortez régulièrement les déchets, passez ponctuellement l'aspirateur et ôtez la poussière avec un chiffon humide.
- Vérifiez si vous n'avez renversé nulle part des sucreries comme du sucre, des boissons rafraîchissantes, des miettes ou de l'alimentation pour animaux domestiques.
- Otez ou taillez les buissons qui se trouvent à proximité immédiate de la maison. Les fourmis séjournent souvent dans de tels endroits en raison de la présence de pucerons et du miellat que ceux-ci produisent.

- Pour se débarrasser complètement des fourmis, il faut trouver le nid. La colonie de fourmis se trouve souvent sous des planches, des cailloux, etc. Placez du miel ou du sirop à proximité du nid.

Heinz lance un Curry Gewürz Ketchup puissant et épicé. Curryeux ?

Depuis des années, Heinz est l'expert par excellence en matière de ketchup. Pour des millions de personnes, « si ce n'est pas du Heinz, ce n'est pas du ketchup ». Avis aux amateurs de ketchup curieux de goûter une recette épicée : Heinz lance le Curry Gewürz Ketchup, un ketchup au goût intense et riche, relevé par une note de curry. Parfait pour apporter une bonne dose de rock'n'roll à vos encas favoris.

Le ketchup épicé d'une touche de curry

Heinz Tomato Ketchup est fabriqué à partir de tomates fraîches et mûres, d'herbes et d'épices, sans additifs artificiels. Lancé en 1876, il a rencontré un succès immédiat. Aujourd'hui, cette délicieuse recette secrète du Heinz Tomato Ketchup est toujours respectée.

Pour les amateurs d'une version plus relevée et plus puissante, Heinz lance le Curry Gewürz Ketchup. Un ketchup épicé qui donnera le coup de fouet ultime à vos encas. Inspirez-vous de la recette ci-dessous.

Le prix de vente conseillé du Heinz Curry Gewürz Ketchup est de 1,74 euro pour une bouteille de 375 ml et de 2,43 euros pour une bouteille de 590 ml.

Un croque au curry croquant et craquant

Garnissez deux tranches de pâte feuilletée avec du saumon fumé, du fromage de chèvre doux et des tranches de courgette. Badigeonnez de Heinz Curry Gewürz Ketchup et placez une nouvelle tranche de pâte feuilletée sur chaque croque. Faites cuire dans un toaster préchauffé jusqu'à obtenir un croque croquant et craquant. Un encas délicieux qui se prête parfaitement à d'autres variantes créatives. Conseil pour les végétariens : ouvrez votre réfrigérateur et optez pour des tomates, des poivrons, du tofu… pour une version veggie savoureuse !

Publicité d'un fabricant de tabac passe à la télé britannique

Fabricant de tabac se sert d'une zone grise dans le cadre légal

Au Royaume-Uni, la société British American Tobacco (BAT) a, cinquante ans après l'instauration de la loi interdisant la publicité pour les produits de tabac à la télé, réussi à faire passer à la télé … une annonce publicitaire pour un de ses produits les plus récents. Cette étape importante au niveau publicitaire a été distribuée par une série de chaines britanniques importantes et elle a été approuvé auparavant. Il faut savoir qu'il s'agit d'une publicité pour Vype, la cigarette électronique avec laquelle le fabricant veut conquérir le marché croissant.
L'année passée, le marché mondial des cigarettes électroniques représentait une valeur d'environ 2 milliards de dollar. Pour l'année prochaine, on s'attend à une croissance de 50 % dans ce segment. Un produit relativement jeune qu'il ne faut pas sous-estimer. Les législateurs dans les différents pays ne semblent pas encore avoir une idée comment réagir face à cette évolution. D'une part, on entend que les cigarettes électroniques devraient être considérées comme un médicament. Leurs fabricants seraient alors des sociétés pharmaceutiques. D'autre part, on discute si les produits incitent ou non à des "actes de tabagisme". C'est dans ce dernier cadre que certains pays défendent ou veulent défendre les cigarettes électroniques, soit totalement soit partiellement. Une situation ambigüe donc, dont BAT s'est parfaitement servie, d'autant plus que le reste de la presse semble transformer le nouveau spot publicitaire en "hype" et en "curiosité".
Il a cependant fallu adapter un détail de la publicité: la dernière phrase d'accroche, "a satisfaction for smokers" a dû être remplacée par "'a satisfaction for Vypers". Au niveau marketing, c'est une action magistrale car, d'un seul coup, un nouveau verbe a été créé en Anglais: "to vype".

Les graisses de friture

Avant de pouvoir regarder les détails des graisses de friture, il faut d'abord se demander ce qu'il faut entendre par la «friture». Le procédé de cuisson en friture est depuis longtemps utilisé pour préparer des aliments. Il s'agit d'un processus qui prépare différents produits pendant un laps de temps court en utilisant des températures relativement élevées. L'intérieur du produit doit être cuit. L'extérieur du produit doit être croustillant.

Traditionnellement, on utilisait surtout de la graisse de boeuf et des graisses dures. Dans les dernières années, la part de marché des graisses dures a diminué et seul le blanc de boeuf est encore utilisé. En plus, on constate un évolution vers des graisses plus liquides.

Cette évolution a évidemment plusieurs raisons, mais la raison principe est le fait que les graisses liquides sont plus saines. De ce fait, la graisse et l'huile utilisées pour la friture, attirent de plus en plus souvent l'attention du consommateur. Une autre raison pour cette évolution consiste dans le fait que le marché offre de plus en plus de produits qui sont basés sur une panoplie croissante de matières premières. Il peut s'agir de matières premières existantes et disponibles depuis longtemps, mais qui n'étaient par exemple jamais utilisées pour la friture. Pensons à la plupart des huiles liquides qui étaient surtout utilisées dans les sauces et dressings.

En outre, de nouveaux types d'huile ont été développés, p.ex. un nouveau type d'huile de tournesol appelé huile de tournesol haut oléique.

Quelles sont les différences?

Les différences se situent surtout dans l'état du produit à température ambiante. On vient de le dire: jusqu'il y a peu de temps, on n'utilisait que des graisses dures sur la base de blanc de boeuf ou sur la base d'huiles durcies. Toutes ces graisses ont une caractéristique commune: un taux relativement élevé en acides gras saturés et en acides gras trans. Ces derniers sont un type d'acides gras qui se crée comme forme intermédiaire pendant le processus de durcissement, c.-à-d. le processus de transformation des huiles en graisses. Il faut tout d'abord mentionner qu'il y a principalement quatre types d'acides gras: les acides gras trans, les acides gras saturés, les acides gras mono-insaturés et les acides gras poly-insaturés. Nous les avons classés dans l'ordre de santé croissant.

De nos jours, beaucoup de produits mentionnent ces informations sous forme d'un tableau de la valeur nutritive inséré après le taux de graisse.

Chaque type d'huile ou de graisse a un rapport spécifique entre les 4 types de gras acides repris ci-dessus. Les huiles naturelles telles que l'huile de palme, de navette et de tournesol, ne contiennent quasiment pas d'acides gras trans et elles contiennent donc des combinaisons des trois autres types de gras acides. Et les différences entre ces huiles sont importantes. L'huile de palme a une teneur en acides gras saturés d'environ 40 %. Avec l'huile de tournesol, cette teneur est de seulement 11 %, sa teneur en acides gras poly-insaturés est par contre assez élevée (environ 55 %). L'huile de tournesol haut oléique a une teneur en acides gras mono-insaturés de 70 %.

On peut globalement dire que, ces dernières années, on a assisté a un passage régulier vers plus de graisses de friture qui, à température ambiante, sont semi-liquides ou liquides. Elles se composent essentiellement d'acides gras mono-insaturés et poly-insaturés.

Mais faites attention !

Dans notre secteur, il est essentiel de ne pas se limiter à regarder la composition d'une huile / graisse au départ. Il faut également vérifier comment elle se développe dans un «environnement naturel de friterie», c.-à-d. réchauffement de longue durée / répétitif).

Les acides gras insaturés souffrent plus que les autres types d'acides gras face aux températures élevées utilisées pour frire étant donné que les acides gras insaturés sont relativement sensibles pour l'oxydation. Il s'agit de réactions avec l'eau qui provient des produits à frire et avec l'oxygène ambiant qui font en sorte que la graisse commence à oxyder. La conséquence: la qualité de la graisse diminue.

Cela a des répercussions sur le goût du produit fini et ce goût est partiellement déterminé par la teneur en graisse libérée lors de la friture. La meilleure solution semble être un bon équilibre entre les différents types d'acides gras, pour que la graisse ne se détériore pas rapidement.

Sur le plan légal, des conventions ont été prises pour que cette oxydation ne puisse plus continuer de façon illimitée dans la graisse utilisée. A côté de l'odeur et du goût qui diminuent, la couleur de la graisse change. Ce qui est plus difficile à constater: la densité de la graisse change. La couleur de la graisse devient plus foncée à cause des particules polaires qui, tout doucement, se carbonisent suite à l'exposition constante à la chaleur. La solution la plus efficace pour constater le vieillissement, consiste à mesurer. Le commerce offre plusieurs outils de mesure qui indiquent une valeur limite pour que la graisse puisse être renouvelée à temps.

Cette oxydation doit donc être contrecarrée. Le température de cuisson joue un rôle important. A l'heure actuelle, on n'utilise plus des températures supérieures à 175 degrés. Cette valeur limite de la température a aussi été créée après une discussion sur une substance qui se crée pendant la cuisson, l'acrylamide. Il s'agit d'une substance qui se crée au moment que les produits qui sont frits, changent couleur. La teneur de cette substance doit être la plus basse possible. Internet offre suffisamment de littérature sur cette substance et les possibilités de la limiter.

Plusieurs tuyaux

Un filtrage régulier est une autre méthode pour contrecarrer le vieillissement de la graisse. Toutes les particules qui circulent dans la graisse et qui sont alors filtrées, déterminent la couleur de la graisse, mais elles participent également au processus d'oxydation. On peut également limiter l'oxydation en réduisant la quantité d'humidité sous forme de givrage sur les produits (congelés) et en évitant le sel dans la graisse (ne pas réintroduire des frites salées dans les bacs afin de les réchauffer).

Les fabricants de friteuses ont évidemment continué à développer leurs produits. Les méthodes pour la transmission de la chaleur, les différentes directives relatives au réchauffement et les réglages en stand-by sont des sujets importants. Mais la mise à disposition de appareils de mesure meilleurs et plus rapides contribuent à un processus de friture plus sain et meilleur. Si vous

Sur le site néerlandais www.verantwoordfrituren.nl, vous trouverez des idées supplémentaires.

De par le fait qu'on a le choix entre différents types d'huile avec des compositions différentes, la recherche continuera en perma-

WOUTERS

Depuis la reprise des activités de sa société sœur Granimex SA, la société Wouters SA a continué à élargir sa gamme de graisses et d'huiles de friture. Fribel est depuis des années une référence sur le marché des graisses de friture. Il a fallu une recherche pointue pendant plus d'un an et beaucoup d'investissements durables avant de pouvoir lancer Fribel Culinaire. Cette huile de friture a été développé pour un résultat plus sain et pour une friture plus durable. Contrairement à la plupart des autres produits, Fribel Culinaire est un produit à 100 % végétal.

Le résultat final: un produit plus durable, moins de fumées, moins d'odeurs et moins de graisse qui est absorbée dans les produits à frire.

En plus, une nouvelle version de Bofri a été lancée, un mélange particulier de graisses végétales et de du blanc de bœuf le plus raffiné.

Ce mélange unique vous garantit un produit durable et sûr, qui résiste à la chaleur dans lequel le blanc de bœuf apporte un goût et un arôme jamais sentis.

La société Wouters veut servir tout le monde.

La qualité est la grande priorité n° 1.

nence, d'une part afin de trouver des huiles plus saines, d'autre part afin de trouver des produits qui perdurent plus longtemps et qui résistent donc mieux à l'oxydation. Le goût continuera à jouer un rôle et l'utilisation du blanc de boeuf est un autre facteur permanent.

Pendant combien de temps peut-on utiliser la graisse ou l'huile?

Cela dépend de beaucoup de facteurs, tels que par exemple le type d'huile ou de graisse, le type de produit à frire, la température utilisée et le filtrage de la graisse ou de l'huile.

Pourquoi ne faut-il pas dépasser une température de 180°C ?

Quand la température est trop élevée, la couleur extérieure change déjà, alors que le produit n'est pas encore cuit à l'intérieur. Quand la température est trop basse, le temps de cuisson est trop long. En outre, les produits enrobés de chapelure ne seront pas croustillants. A ce moment-là, le produit absorbe une quantité relativement élevée de graisse. Il est essentiel que l'huile ou la graisse NE dépasse JAMAIS la valeur maximale légale de 180°C. Dans ce sens, il est préférable de respecter, par précaution, une valeur maximale de 175 °C, même si la température utilisée peut encore être plus basse à condition que la friteuse soit de bonne qualité et réagisse rapidement sans variations de température importantes.

Est-ce que les produits frits sont gras?

Si vous respectez les règles du jeu, la quantité de graisse est encore acceptable. L'extérieur du produit est rapidement brûlée et le temps de cuisson est court afin d'éviter qu'une quantité trop importante de graisse puisse être absorbée. Cette quantité est fonction de plusieurs facteurs:

- la surface: les frites plus fines absorbent plus de graisse que les frites plus épaisses;
- la température: si elle est inférieure à dan 175°C, il faut plus de temps pour fermer la surface des frites ou snacks et ils absorbent donc plus de graisse;
- les portions: si la portion de frites insérée dans le bac est trop grande, la température diminue fortement et les frites absorbent plus de graisse.

Renouveler l'huile ou la graisse

- Etant donné que la qualité de la graisse se détériore dans le temps, elle doit être remplacée à temps. Mais comment pouvez-vous constater que le moment est venu? Vous pouvez le voir et sentir et goûter:
  - la couleur change, la graisse est de plus en plus foncée
  - la viscosité augmente
  - la création de mousse est différente: une nouvelle graisse produit des bulles grandes qui disparaissent rapidement. Quand la graisse vieillit, les bulles sont plus petites et disparaissent plus lentement.
  - Le goût et l'odeur des frites ou snacks frits changent. Un goût rance qui est souvent reconnu quand les produits sont refroidis, indique la présence de produits de décomposition dans une graisse (trop) longtemps utilisée
  - le développement des fumées.
- Beaucoup de frituristes renouvellent la graisse sur la base de leur expérience. L'expérience est à vérifier régulièrement en utilisant un appareil de mesure. Il faut en outre demander un avis personnalisé à votre fournisseur de graisse.
- Nettoyez régulièrement les appareillages en respectant le mode d'emploi. La graisse / l'huile de friture doit toujours être remplacée dans sa totalité.

Problème Remède possible

- **Perte de qualité précoce:**
  - Température de cuisson trop élevée
  - Réchauffement de longue durée de la graisse
  - Résidus non pas éloignés
  - Contact avec des métaux colorés
- **Consommation de graisse trop élevée:**
  - Température de cuisson trop basse
  - Quantités trop importantes dans le panier
  - Trop d'humidité contenue dans les produits
  - Egouttage insuffisant du panier
- **Création trop importante de mousse:**
  - Les produits contiennent trop d'humidité
  - Quantités trop importantes dans le panier
  - Graisse utilisée trop longtemps
  - Résidus des produits de nettoyage ou de l'eau dans la graisse
- **Création de fumées:**
  - Température de cuisson trop élevée
  - Graisse utilisée trop longtemps
- **Mauvais goût:**
  - Température de cuisson trop élevée
  - Graisse utilisée trop longtemps
  - Résidus carbonisés contenus dans la graisse
- **Difficulté d'obtenir des produits dorés:**
  - Temps de cuisson trop court
  - Température de cuisson trop basse
  - Quantités trop importantes
- **Forte coloration de la graisse de friture**:
  - Température de cuisson trop élevée
  - Graisse utilisée trop longtemps
  - Résidus carbonisés contenus dans la graisse
- **Eclaboussures:**
  - Les produits contiennent trop d'humidité
- **Déterminer le moment du remplacement**:
  - Mesurez la qualité de votre graisse avec un appareil test.
  - Remplacez la graisse quand la durée de vie ultime est atteinte.
- **Odeur forte (vérifier votre hotte):**
  - Température de cuisson trop élevée
  - Graisse utilisée trop longtemps
  - Résidus carbonisés contenus dans la graisse
- **Produit pas suffisamment croustillant:**
  - Graisse de friture utilisée trop longtemps
  - Quantités trop importantes dans le panier
  - Temps de cuisson trop court
  - Température de cuisson

Quand un fondeur de graisse devient fournisseur

La société Atravet, spécialisée dans le traitement des graisses et établie à Lokeren, élargit considérablement ses activités en ce début d'année. Si l'activité essentielle de l'entreprise avait été jusqu'ici le traitement des huiles et graisses usagées de cuisine, la société livrera dorénavant aussi des produits frais, sous le nom de Quatra.

Pour le dirigeant de la firme Pol Van Pollaert, le passage à la livraison d'huile et de graisse de friture constitue une étape logique dans l'évolution de l'entreprise. « Nous assurons actuellement la collecte de graisses usagées auprès de quelque 13000 clients. En nous chargeant aussi dorénavant de la livraison, nous sommes en mesure de leur proposer un système avantageux. Étant donné que nous devons de toute façon venir chez eux pour la collecte, nous pouvons en profiter pour les livrer en une seule opération. Et en combinant en un seul transport deux opérations physiquement totalement distinctes, nous pouvons proposer un produit de qualité à un petit prix. Si nous enlevons 200 kilos de graisses usagées, nous pouvons, du même coup, les remplacer par 300 à 350 kilos de graisse neuve que nous livrons. Lorsque l'on sait que la graisse fraîche constitue un des postes de coût les plus importants pour les exploitants de friterie, on comprend vite quels avantages ce système peut présenter. »

Bag-in-box

Quatra est le nom de la nouvelle ligne de produits et correspond aux premières syllabes des mots Quality & Tradition.

La gamme comprend la Quatra Original, une huile de friture standard présentée en un ingénieux emballage 'bag-in-box'. « Les sacs vides occupent peu d'espace, une manière de limiter aussi les frais de traitement des déchets pour le client, surtout si on les compare avec le volume qu'occupaient auparavant ces boîtes métalliques et ces bidons dans les containers à déchets. Les boîtes métalliques et les bidons remplissent jusqu'à deux chargements de container par an. Calculez donc ce que vous pouvez épargner en remplaçant ces emballages par un sac que vous pouvez évacuer avec les déchets résiduels », dit Van Pollaert.

Les graisses : des préférences régionales

Parmi les graisses, on trouve la graisse de bœuf classique, ainsi que la graisse de palme ou la graisse mixte qui combine les deux premières. « La graisse de bœuf reste populaire chez les exploitants de friteries, mais pas de manière généralisée, » semble-t-il. « Avec la graisse de palme, nous ciblons les clients qui optent pour de la graisse végétale. Frimix combine les deux : le goût classique de la graisse de bœuf tout en donnant une frite un peu plus sèche. » A noter : la préférence pour la graisse de bœuf, la graisse de palme ou la graisse mixte est fortement liée à la région dans laquelle on se trouve, selon Van Pollaert. « Dans les grandes villes, ce sont surtout les huiles et les graisses d'origine végétale qui sont utilisées alors que dans les communes rurales, nous rencontrons plus souvent la graisse de bœuf. L'assortiment se vend en blocs de 2,5 kilos, emballés par quatre. « Pendant les moments de forte affluence, les utilisateurs peuvent ainsi rapidement ajouter un bloc lorsqu'ils remarquent que le niveau de graisse de friture commence à baisser. »

Premium

Dans le passé, l'huile était notablement plus onéreuse mais l'écart entre les prix commence à s'estomper. « L'huile devient meilleur marché et le prix de la graisse est plus stable », semble-t-il. Avec les huiles qu'elle vend, Atravet cible essentiellement les restaurants et les brasseries qui utilisent beaucoup d'huile. L'huile de première qualité – la Premium – est destinée aux clients les plus exigeants et est d'ailleurs un peu plus chère que sa petite sœur standard, l'huile Original. « Nous conservons néanmoins toujours pour ambition de fixer un prix pour l'huile Premium qui soit entre 15 et 20 % inférieur à celui d'autres produits de même niveau de qualité », dit Van Pollaert.

Avant que vous ne vous posiez des questions sur ce point : les graisses usagées collectées ne servent pas de matière première à la nouvelle gamme de produits. La plus grande partie du volume de graisse de friture collectée est transformée en carburant biologique. « Pour le développement de notre propre ligne, nous avons analysé les produits existants. Une bonne huile doit pouvoir servir pendant un certain temps, elle ne peut pas dégager une odeur trop forte… Sur la base de ce cahier des charges et de nos propres observations, nous avons élaboré un mélange qui ne peut certainement pas faire moins bien que les produits existant sur le marché.

Nous allons aussi conseiller les clients dans leur choix et être bien à l'écoute de leurs besoins précis. Ce n'est que logique : le client est habitué à une certaine qualité. Notre projet ne pourra réussir que si les produits que nous proposons comme alternatives affichent une qualité au moins aussi bonne que ceux auxquels ils sont habitués. »

www.atravet.be

Les actes de grivèlerie restent un problème épineux pour le secteur horeca

Les chiffres de la police fédérale démontrent que le nombre d'actes de grivèleries, c.-à-d. de clients qui quittent un établissement sans payer l'addition, a diminué pendant le premier semestre de 2013. Une enquête menée par le SNI, à laquelle ont participé 483 établissements, ne confirme pas cette diminution. En 2013, 38 % des établissements ont été confrontés à un ou plusieurs cas de grivèlerie, contre 34 % en 2012. Dans 11 % des établissements qui ont été confrontés à ce phénomène, il s'est produit plusieurs fois par mois, voire plusieurs fois par semaine dans 4 % des cas. Seul un cinquième des patrons a appelé la police. Christine Mattheeuws, présidente du SNI, déplore ce pourcentage bas et elle ajoute: "Il est toujours conseillé d'avertir la police. La grivèlerie est une forme de criminalité grave qui peut aussi toucher beaucoup d'autres gérants."

En 2012, la police fédérale a enregistré 634 cas de grivèlerie dans des établissements horeca. Dans le premier semestre de 2013, il s'agissait de 298 cas. Les statistiques montrent donc un léger recul du phénomène, indépendamment de l'endroit: café, restaurant, brasserie, friterie ou sandwicherie. Une enquête menée par le SNI montre néanmoins qu'en 2013, 38 % des établissements horeca ont été confronté à la grivèlerie. En 2012, il s'agissait de 34 % des établissements. En 2013, 4 % des cafés était plusieurs fois par semaine confrontés au problème. Dans 11 % des établissements, en moyenne, un client par mois quitte l'établissement sans payer.

La grivèlerie est un phénomène tellement complexe qu'il n'est pas facile d'attraper les auteurs. Un quart des établissements n'y arrive jamais, 32 % y arrivent parfois, 15 % toujours et 28 % dans la plupart des cas. Si le criminel est attrapé, 6 établissements sur 10 exigent le paiement de l'addition. Un cinquième de tous les établissements avertit la police. Christine Mattheeuws, présidente du SNI: "Ce pourcentage est trop bas et il explique la raison des statistiques basses de la police. De ce fait, la grivèlerie reste un phénomène dans la marge, tandis que le dégât occasionné pour le secteur, qui a déjà autant de problèmes, est important."

Selon les gérants des établissements, les facteurs principaux derrière ce phénomène croissant sont l'impolitesse accrue (43 %), la situation économique défavorable dans laquelle on se trouve (29 %), et l'interdiction de fumer dans le horeca (19 %). Les clients peuvent plus facilement sortir, soi-disant pour fumer une cigarette, mais ils peuvent aussi partir sans payer. Un suivi minutieux des clients et un paiement immédiat après une commande sont les remèdes que le secteur préconise pour éviter au maximum la grivèlerie, mais il faut savoir que ce n'est pas toujours évident pour un établissement.

LES PROFESSIONNELS UTILISENT L'HUILE DE FRITURE GRENADA GOLD

L'huile de friture Grenada Gold est 100% végétale.
L'huile de friture Grenada Gold a une durée d'utilisation très longue.
L'huile de friture Grenada Gold ne laisse pas de résidus de cuisson préservant vos casseroles.
L'huile de friture Grenada Gold a une odeur neutre.

Huile de friture GRENADA GOLD®

Egalement disponible en bidon de 20 litres

Avantages de l'emballage :
moindre volume de déchets, moins de stockage,
manipulation plus facile et respect de l'environnement.

EGALEMENT EN VENTE EN BELGIQUE

LEVO®

Le spécialiste d'huiles et de sauces!

Prins Hendrikkade 1 NL-8801 JK Franeker Boîte Postale 518 NL-8800 AM Franeker
Tél. +31 (0)517 39 41 41 Fax +31 (0)517 39 71 78 **www.levo.nl** info@levo.nl

Audenarde: Meilleure friterie le long d'un parcours cycliste

AUDENARDE: Frituur De Markt [Friterie Le marché] a été nommée meilleure friterie le long du parcours du Tour des Flandres. Son gérant, Filip De Poorter, est particulièrement ravi d'avoir obtenu ce prix.

C'est un site néerlandais consacré au cyclisme, www.hetiskoers.nl, qui a recherché les cinq meilleures friteries situées le long du parcours du Tour des Flandres. Et la première place a été attribuée à la Frituur De Markt à Audenarde, située à une distance limitée du Centre du Tour des Flandres.

Son gérant, Filip De Poorter, est fier d'avoir été classé en tête du peloton. Il dit: "Il est vrai que nous faisons beaucoup d'efforts pour les cyclistes récréatifs. On est situé près du Centre et beaucoup de touristes nous fréquentent avec leur vélo. Quand il fait beau, ils peuvent s'asseoir sur la terrasse et en même temps surveiller leurs vélos chers."

Des vélos garés à l'intérieur

"Mais quand il fait mauvais, tout le monde rentre. On veut leur aider et les clients peuvent donc garer leur vélo dans la salle ou on leur prête une serrure stable."

"Pour les sportifs, on vend aussi des spaghettis faits maison. Je suis cuisinier de formation et toutes mes préparations sont fraiches. Notre friterie est d'ailleurs une friterie améliorée. La salle de consommation dispose de belles chaises et de belles tables, les clients apprécient le fait que je prépare moi-même les hamburgers et les brochettes."

Le plat préféré d'un cycliste récréatif? "Les frites aux carbonnades ou aux boulettes sont les plats les plus vendus, mais j'ignore ce que ces néerlandais ont mangé. Ce sont d'autres personnes qui m'ont informé de ma première place. Je ne me suis jamais rendu compte du fait qu'un contrôle a eu lieu. Tout comme chez Michelin, le contrôle s'est fait dans le plus grand anonymat", dit Filip et il rit.

Dierendonck crée un hamburger au rhum

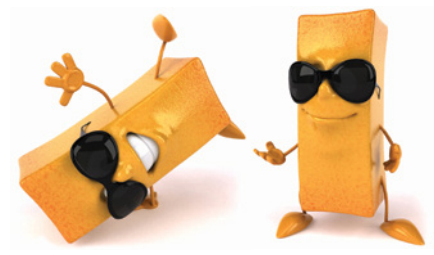
OSTENDE / COXYDE / NIEUPORT - La boucherie Dierendonck à Sint-Idesbald a développé un hamburger exclusif pour la brasserie Histoires d'O située sur la digue à Ostende.

La boucherie Dierendonck qui, en plus, dispose encore d'un atelier à Nieuport, est une entreprise familiale qui a été créée en 1970. Plusieurs chefs étoilés, entre autres Sergio Herman et Kobe Desramauts, utilisent la viande de chez Dierendonck.

Le gérant de la Brasserie Histoires d'O dit: "Nous sommes vraiment fiers du fait qu'ils étaient prêts à nous créer cet hamburger exclusif. Depuis peu, Histoires d'O organise chaque mois le concept House Burgers et ce en collaboration avec le Gueush (Gaëtan Van den Eynde), un concept qui est axé sur une musique agréable et des hamburgers savoureux. De ce fait, on a créé l'idée de développer notre propre hamburger."

Le boucher Hendrik Dierendonck dit: "Pour cet hamburger, on a utilisé de la viande de bœuf Wagyu car elle est très onctueuse. Elle est accompagnée de moelle osseuse, d'épices et de rhum Don Papa. Afin de conserver la structure, la saveur et le goût de l'hamburger, il est préférable de le cuire saignant. Cette cuisson permet de profiter au maximum des arômes et des goûts de la viande et du rhum."

Le burger Histoires d'O est servi avec une salade, des patatas bravas et de la sauce et il coûte 19 euro.



‘t Hoekje, une nouvelle sandwicherie à Sint-Joris-Winge

TIELT-WINGE - Il y a quelques semaines, Ingrid Van Cauwenberg et Rudi Vandermosten ont ouvert une nouvelle sandwicherie à Sint-Joris-Winge. Elle est située en face du centre culturel De Maere. Chaque jour, Ingrid et Rudi préparent des sandwichs et snacks frais qu’on peut consommer sur place ou emporter.
Le couple habite Nieuwrode et il a aussi une société de nettoyage, dans lequel leur fils leur aide. Ingrid explique: “Depuis un certain temps, on rêvait déjà d’avoir notre propre sandwicherie. Il a fallu attendre le moment de trouver un bâtiment bien situé pour réaliser ce rêve. Cette maison, située le long de la chaussée Louvain - Diest et au centre de Sint-Joris-Winge, était la solution idéale car il y a suffisamment de places de parking tout près. Après avoir exécuté les travaux nécessaires, on a pu ouvrir les portes fin 2013.”

“Au départ, l’idée était de se lancer dans une friterie combinée avec une sandwicherie. Et une annonce dans ce sens a longtemps été affichée. Mais on a écarté l’idée de la friterie à cause de la protection contre l’incendie. Avec un peu de recul, on voit que c’est mieux car on dispose d’une zone assez large dans laquelle les clients peuvent consommer leurs snacks. Et nos heures d’ouverture sont meilleures. On est ouvert de 7 h 30 le matin jusque 17 h, ce qui est idéal. Avec une friterie, on devrait probablement travailler beaucoup plus longtemps.”

Qualité

Selon Rudi, les spécialités de la maison sont le spaghetti et la soupe, tous les deux faits maison. “On offre aussi des croque messieurs et toute une gamme de sandwichs chauds ou froids. On est encore en train d’explorer ce que les clients aiment bien. A l’heure actuelle, le martino est le sandwich le plus populaire.”
Ingrid commente: “Pour nous, la qualité de la viande est essentielle. Le haché et l’américain, je vais le chercher moi-même. Les boulettes qu’on utilise dans les sandwichs, je les prépare moi-même. On est heureux d’avoir une grande cuisine dans laquelle je peux facilement cuisiner.”

“Pour les lèves-tôt, le café est toujours prêt le matin, à boire sur place ou à emporter. Et ils peuvent aussi emporter notre potage, réchauffé ou pas. Il est vendu par tasse ou par litre.”
Si vous voulez être servi rapidement, vous pouvez auparavant communiquer votre commande. Le menu complet peut être consulté sur notre site internet. Vous y trouverez également notre “sandwich de la semaine”. Et les sociétés sont aussi les bienvenues.

Les heures d’ouverture peuvent être consultées sur le site internet.
A partir du 1er février, la sandwicherie sera également ouverte le samedi de 11 à 14 h. Cette ouverture du samedi sera évaluée après deux mois.

Inge (Friterie Den Horst) récupère son talisman volé

RETIE - Via la police, Inge Daneels (36), la gérante de la friterie Den Horst à Retie, a pu récupérer la totalité de l’argent volé dans son établissement. Le tout était emballé dans un sac en plastique. Il s’agissait de 48,05 euro et d’un billet de 2 dollar.

Inge nous raconte: “Le billet de deux dollar était mon talisman personnel. Il y a cinq ans, un client en provenance de Singapore me l’avait donné. Je suis vraiment contente d’avoir récupéré ce billet. Car il m’apporte vraiment du bonheur. Maintenant, c’est officiel.”

Mardi passé, la friterie située à la Turnhoutsebaan à Retie est devenue le décor d’un cambriolage plus que bizarre. Le cambrioleur, un algérien de 41 ans, est arrivé en vélo. Il a réussi à faire un trou dans le toit. Il est rentré par ce trou et il a volé la caisse. Peu de temps après, il a été arrêté par une force de police impressionnante, assistée par un hélicoptère.

Les propriétaires de la friterie ‘t Bootje veulent remplacer le parking pour les voitures par du parking pour les vélos

BRUGES - Tandis que les commerçants situés dans la Steenstraat se plaignent des emplacements pour vélos qui occupent les rares places de parking pour voitures, la situation est inverse dans la Langestraat, où ce sont les commerçants qui demandent d’installer des places de parking pour les vélos.
Pierre en Joke De Coninck, les gérants de la friterie ‘t Bootje disent: “Nous avons beaucoup de clients, notamment des étudiants, qui viennent en bicyclette. Mais notre quartier n’offre aucune possibilité de garer son vélo. Pour nous, les trois places de parking situées devant notre friterie peuvent être réaménagées pour y créer un parking à bicyclettes.” De ce fait, Joke a immédiatement lancé une pétition et demandé l’avis des voisins et des clients qui viennent en bicyclette. “Et deux jours plus tard, on avait déjà rassemblé trois pages pleines de signatures.”
L’administration communale qui souhaite promouvoir Bruges comme une ville idéale pour les déplacements en vélo, se dit ravie par cette initiative. L’échevin de la Mobilité, Mme Annick Lambrecht (SP.A) commente: “C’est agréable de voir que cette initiative a été prise par la population et, mieux encore, par les commerçants. C’est avec beaucoup de plaisir que j’accepterai leur pétition, que j’étudierai la situation et que je réaliserai leur demande, si elle s’avère pertinente.”

Jean-Pierre et Joke ont même sacrifié leur terrasse afin de donner cette place aux vélos

QUATRA
QUALITY & TRADITION
nieuw - nouveau

GREAT OILS & GREAT PRICES
by Atravet
supply, collect and recycle

Frituurolie - Huile de friture
bag in box 15l
Original, Premium

Frituurvet - Graisse de friture
10kg et 4x2.5kg
Rund-boeuf, Palm, en Mix

Leveren, ophalen en recycleren van frituurolie

Fournir, collecter et recycler huiles alimentaires

09 336 13 36

ATRAVET
MOSTEN 17, B-9160 LOKEREN
BE 0463.636.640
INFO@ATRAVET.BE - WWW.ATRAVET.BE

- PUBLIREPORTAGE -

Nouveau à Ypres – YPRES BURGER
The "Burger" Place to be à Ypres

Depuis la mi-février 2014, Geert Verhelst a ouvert un deuxième établissement à Ypres, situé sur la Grand'Place et à quelques pas de son premier établissement. Ce deuxième commerce aménagé dans une superbe maison de maître, attire déjà maintenant beaucoup d'attention. Tout a commencé par le fait que les habitants de la ville d'Ypres étaient nombreux à déplorer le fait qu'Ypres ne comptait aucun établissement qui servait les hamburgers classiques. Avec sa mentalité d'entrepreneur, Geert a commencé à élaborer son idée commerciale et, peu de temps après, Ypres Burger était une réalité. L'établissement est situé au Grote Markt 31 et donc au coin de la Grand'Place avec la D'hondtstraat, au plein centre touristique et avec de nombreuses places de parking sur la Grand'Place.

Une rétrospective après une longue carrière

Geert Verhelst dispose déjà d'un palmarès impressionnant. Il n'en est pas à son premier exploit. Sa première friterie, il l'a ouverte à Esen, une fraction de Dixmude. Elle était la toute première étape dans une carrière terminée par la gestion de cinq friteries mobiles. Toujours à la recherche de nouveaux défis, Geert s'est retrouvé à Ypres, où il a réanimé la friterie 't Kattekwaad. La friterie existante avait d'urgence besoin d'une rénovation. En peu de temps, il l'a transformée dans un établissement qui offre 132 places assises et où l'équipe complète est prête à servir la clientèle. Bref: ce n'est plus une friterie ordinaire. On peut y consommer un plat rapide typique d'une friterie, mais aussi un plat plus élaboré sur base de frites voire un menu. En plus, il y a une large gamme de pâtes et de sandwichs.

Ypres Burger

Récemment, l'établissement Ypres Burger a donc ouvert ses portes à quelques pas de chez 't Kattekwaad. Nombreux sont ceux qui pensent que ce nouvel établissement apparaît d'un coup, mais, en réalité, Geert a procédé à une étude de marché complète. Il dit: "On ne veut offrir que la meilleure qualité à notre clientèle." Ce commerçant chevronné ne laisse plus rien au hasard. La devise de chez Ypres Burger est claire: il faut essayer, tester et comparer jusqu'au moment où on a obtenu le résultat souhaité, pour que le client puisse jouir de notre produit. Entre-temps, un nombre important de clients est passé et ils sont partis satisfaits. A l'intérieur, l'établissement offre des places pour 35 personnes, mais une terrasse sera encore ajoutée. Elle doit attirer les regards. Elle sera très caractérisée par sa pureté des lignes, son design correspondra à celui de l'établissement même. Elle offrira 30 places. Etant donné que les enseignes lumineuses sont interdites au niveau de la terrasse, des lumières intégrées apporteront l'ambiance souhaitée. Pendant notre visite, les travaux de finition d'une salle à l'étage étaient encore en cours. Elle pourra accueillir une quarantaine de personnes et elle servira d'espace polyvalent. Etant donné que Geert est partenaire de l'action consacrée à la première guerre mondiale, cette salle sera surtout consacrée à cet aspect, mais elle peut aussi être louée pour d'autres occasions.

Ypres, une ville monumentale

Ma visite de ces établissements coïncide avec le TD organisé pour les étudiants de dernière année de l'enseignement secondaire, mais, pour Geert, l'affluence qui en résulte, est tout à fait normale. Le rôle qu'Ypres et le Westhoek ont joué dans la première guerre mondiale, ont fait en sorte que la ville est toujours très fréquentée par des touristes qui viennent de partout. D'autant plus que le 100e anniversaire du début de la première guerre mondiale s'approche. Cette commémoration sera accompagnée de nombreuses activités ce qui va probablement apporter une activité supplémentaire. La ville d'Ypres est une ville monumentale et cela signifie qu'on ne peut pas tout simplement attirer l'attention sur son établissement en installant un panneau publicitaire ou une enseigne lumineuse. Un entrepreneur doit obtenir le résultat souhaité tout en choisissant une autre voie. En soi, la Grand'Place est évidemment une place qui attire le grand public. En plus, elle offre le grand avantage des nombreuses places de parking. Mais un gérant veut néanmoins attirer l'attention sur son établissement et ils ont réussi à le faire de façon subtile mais remarquable. Les coloris utilisés pour la friterie 't Kattekwaad sont surtout rouges et, pour Ypres Burger, le rouge a été combiné au noir et au blanc. Les vitres sont munies de beaux autocollants avec le logo d'Ypres Burger créé par son gérant. Une énorme illustration d'un délicieux hamburger entouré de flammes décore le mur de la zone avec les places assises. On a tout de suite envie de le prendre et de mordre, tel que suggéré par la deuxième partie de l'image. L'aménagement de l'établissement a entièrement été développé par son gérant et le résultat est remarquable: un décor sans fioritures, beaucoup de rouge, très fonctionnel et réalisé avec les meilleurs matériaux. Au rez-de-chaussée, l'établissement était déjà finalisé et tout à fait opérationnel. Pendant notre visite, on était en train d'aménager un superbe étage avec une salle pour 40 personnes et une deuxième salle réservée aux groupes qui pourront s'y réunir, manger, organiser des expositions, …

Propre concept

Les hamburgers qui sont cuits sur le grill spécial, sont d'une qualité extraordinaire, le patron ayant lui-même créé la recette. Etant donné que cette friterie met l'accent sur son hamburger mais qu'un établissement de restauration rapide a toujours besoin de frites, le patron est allé à la recherche de frites qui seraient appréciées par le public d'un tel établissement.
La recherche a abouti chez la société Aviko et le concept dit Total Solutions Partners, très connu au niveau du service et de la fiabilité. La société Aviko est passionnée par les frites. Depuis plus de 50 ans, elle développe une gamme croissante de produits. Elle suit les tendances et les besoins de la clientèle qui ne cessent d'évoluer. Geert a profité du support important qui a permis d'obtenir le compromis ultime. Les frites cuites chez Ypres Burger sont des frites typiques pour le concept d'un établissement de restauration rapide et pas les frites offertes et appréciées par les friteries belges. A côté des produits de base, Aviko offre aussi des frites qui répondent aux besoins spécifiques des clients. Ces frites signées Aviko ont un revêtement spécial, sont délicieuses et parfaitement adaptées à leur mission.
Aucun problème si vous voulez visiter un des deux établissements ou carrément les deux établissements. Ils sont tous les deux ouverts sept jours sur sept. Les années 2014 et 2015 sont l'occasion par excellence de visiter Ypres et l'offre commémorative correspondante. Et vous n'aurez plus le souci "où va-t-on manger un bout?" Voici la conclusion de notre visite.

On souhaite beaucoup de succès aux équipes des deux établissements!

Visitez la nouvelle version de notre site internet www.snackblad.be !

Votre revue professionnelle préférée Snackblad/Neo se compose de quatre éléments
- **une revue professionnelle sur support papier**
- **une revue professionnelle numérique**
- **une newsletter électronique**
- **un site internet.**

Toutes ces informations sont disponibles:
- **sur support papier**
- **en ligne**
- **sur un support mobile (smartphone, ipad, tablette).**

NEO

La version papier de la revue Snackblad/Neo: Un outil sur support papier continue à avoir l'impact le plus grand. Plus de 10.000 frituristes et gérants de snackbar reçoivent leur revue préférée par la poste. L'envoi est personnalisé et scellé sous plastique. Et cette version est lue avec enthousiasme.

La version numérique de la revue Snackblad/Neo: Le pendant électronique de la version papier, à consulter via le site www.snackblad.be. Elle permet à toute personne qui ne reçoit pas la version papier, de lire cette revue. De cette façon, on atteint un public encore plus large.

La revue peut aussi être téléchargée sur votre Ipad.

Newsletter par courriel: Les nouvelles les plus récentes sur le secteur sont actuellement transmises à 1500 frituristes et gérants de snackbar. Un lien vers la revue numérique est toujours intégré. Vous pourrez donc dorénavant vous inscrire gratuitement via le site www.snackblad.be.

La nouvelle version du site www.snackblad.be: Il s'agit d'un site web adaptatif, ce qui signifie que le concept du site s'adapte aux dimensions de l'écran (pc, tablette, smartphone) sans diminuer la lisibilité du texte ou la convivialité de l'interface utilisateur.

Sur ce site internet, vous pouvez présenter votre friterie ou votre appareillage que vous souhaitez vendre, consulter des dossiers, les nouvelles, la revue numérique, l'agenda des salons, les actions promotionnelles de vos fournisseurs, etc. Notre site internet est en permanence mis à jour grâce à l'ajout de nouvelles et d'informations relatives à votre secteur.

www.snackblad.be

Une jeune femme de 22 ans conquiert le monde avec ses recettes saines

Il y a deux ans, Ella Woodward (22 ans) a créé son blog 'Deliciously Ella' [Délicieusement Ella] afin de lui permettre de gérer la maladie rare dont elle souffre, le syndrome de tachycardie orthostatique posturale (STOP). Ella a complètement bouleversé sa vie, elle est devenue adepte du véganisme et, de cette façon, elle a réussi à surmonter sa maladie. Elle a lancé une application qui porte son nom et qui, au Royaume-Uni et aux Etats-Unis, s'est vue catapulter à la première place dans la catégorie "boire et manger".

C'est en septembre que le diagnostique dramatique lui a été communiqué, alors que sa maladie influençait fortement sa vie. Sur son blog, elle écrit: "Je n'arrivais pas à me promener jusqu'à la fin de la rue, je dormais 16 heures par jour, je souffrais en permanence de palpitations de cœur, de douleurs chroniques, …" Dans les premiers six mois, elle s'est adressée à la médecine conventionnelle, mais ce traitement ne lui a quasiment rien apporté.

De ce fait, elle a, du jour au lendemain, décidé qu'elle voulait complètement bouleverser ses habitudes alimentaires. Elle écrit: "Dorénavant, je ne voulais plus consommer de la viande, des produits laitiers, du sucre, des gluten, voire tous les aliments transformés et tous les aliments qui contiennent des substances chimiques et des additifs." Un vrai bouleversement pour une jeune femme qui avait toujours adoré la glace, le chocolat, les cornflakes et les pâtes.

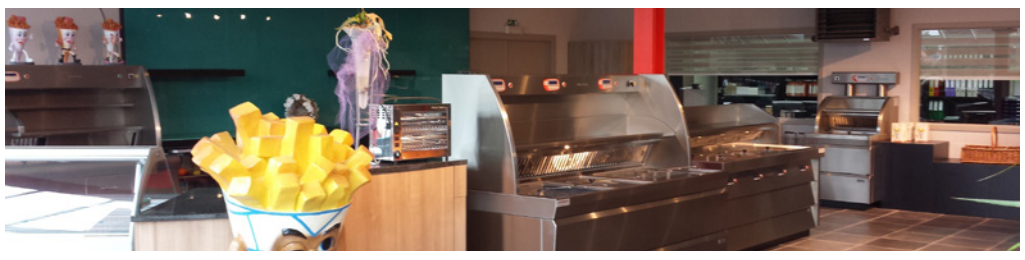
Ella dit:" Quelques semaines plus tard, je commençais déjà à sentir la différence et dix-huit mois plus tard, je n'avais plus besoin des médicaments dont les médecins m'avaient annoncé que je les prendrais tout au long de ma vie. C'est génial."

Pour démarrer sa journée, Ella mange des smoothies verts. Après, elle mange les salades qu'elle prépare elle-même, des potages chauds et elle savoure ses chips de chou vert ou son houmous. Malheureusement, pas tout le monde a suffisamment de temps pour ce type de préparations. Ella ajoute: "Je suis pourtant convaincue qu'une petite modification par jour peut déjà engendrer une grande différence. Il suffit de manger une portion de fruits ou de légumes en plus: les tranches de pomme de terre douce ou une cuillère de guacamole s'intègrent délicieusement dans n'importe quel repas."

Actuellement, Ella suit une formation de diététicienne. A l'heure actuelle, son savoir-faire complet est basé sur ces expériences personnelles et les médecins sont impressionnés par son évolution. Ils veulent étudier sa façon de se nourrir, notamment vérifier si elle peut aussi être favorable aux autres patients.

Nouvelle collaboration entre Perfecta Frituurapparatuur et Horeca Renette

- PUBLIREPORTAGE -



Pendant 3 ans, le siège social de Perfecta Frituurapparatuur s'est situé à Beringen. Le siège a été transféré à une nouvelle adresse...ou mieux dit, de retour à l'endroit où PERFECTA a été distribué depuis de nombreuses années, c.à.d.à Helchteren, Scholteshofstraat 3.

"Il est très difficile de trouver du personnel qualifié dans cette branche" selon Serge Brouns, directeur de Perfecta Frituurapparatuur. Du fait d'un travail de plus en plus important et que nous voulions être au service de nos clients comme ils ont toujours été habitué chez Perfecta, je voulais trouver une solution. En tant que ex-frituriste, je suis conscient qu'il est important de vendre, mais surtout de pouvoir offrir un excellent service après-vente. Un client professsionnel qui a une défectuosité à sa friteuse DOIT être aidé le plus rapidement possible et ce 7 jours sur 7 car TIME IS MONEY.

Quand la société HORECA RENETTE se retrouva sans marque à distribuer, il me sembla qu'il était temps de s'asseoir autour d'une table avec Eddy Renette afin d'envisager une collaboration entre nos deux sociétés très connues dans la distribution de friteuses professionnelles en Belgique.Après quelques entretiens, il est apparu qu' Eddy et moi avions la même façon de penser et que dès lors, ce n'était plus qu'une question de temps afin d'arriver à une collaboration.Naturellement, il y avait des questions pratiques à résoudre, par exemple, nous avions deux show-room différents situés à quelques kilomètres l'un de l'autre. Après réflection, il nous a semblé évident de tout centraliser à Helchteren, ancien point de distribution de PERFECTA, durant plusieurs années par la société HORECA RENETTE".

"Nous continuerons à venir en aide, non seulement aux clients PERFECTA, mais aussi ceux des années précédentes qui ont fait confiance à la société HORECA RENETTE. Nous avons les pièces détachées de stock afin d'aider nos nombreux clients, nous avons l'expérience et le savoir-faire, nous disposons également de 5 techniciens qualifiés."

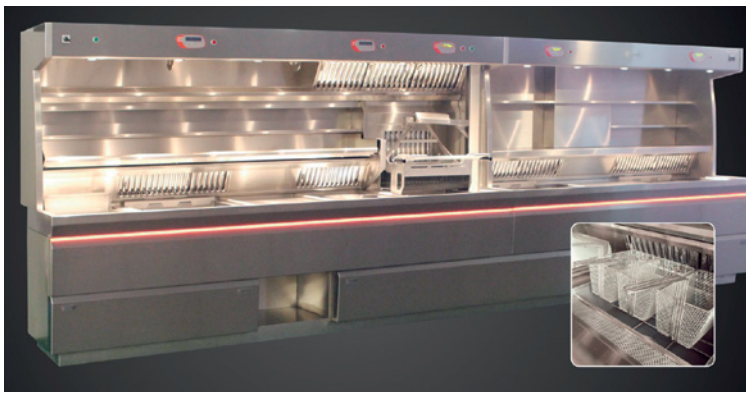
"Après plusieurs mois de travail intensif, nous sommes fiers de notre nouveau show-room entièrement rénové à Helchteren. L'endroit où non seulement vous pouvez découvrir toute la gamme PERFECTA, mais où vous pouvez également essayer quelle friteuse vous convient. Vous y découvrirez les nouveautés PERFECTA, entr'autre le système TRANSFER adopté par plusieurs dizaines de clients qui lui ont fait confiance depuis déjà quelques années. Tous ces clients sont unanimement satisfaits de ce sytème de cuisson révolutionnaire qui permet une cuisson de frites importante avec facilité et sans appel à des efforts physiques importants. Deuxièmement notre modèle RETRO, la marque PERFECTA existe depuis 1943, pour fêter ses 70 ans d'existence, ce modèle a été inauguré en 2013. Cet appareil est inspiré par les modèles émaillés et bien connus dans les années 80 jusque 2000. Les plus aguéris reconnaitrons les galbes du modèle Perfectime, introduit en 1996... qui permettait en primeur de cuire en continu 5 Kg par cuve, ce qui était une avancée unique à cette époque. Au jour d'aujourd'hui, graisse et gaz sont des postes devenus coûteux, la raison pour laquelle sous un design étonnant, nous utilisons la technologie touchscreen."

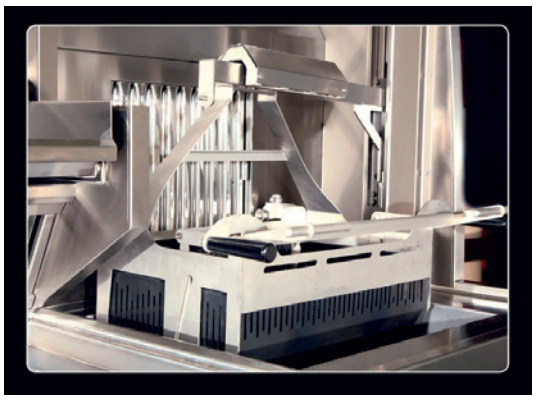
"Vous comprendrez qu'une visite à notre tout nouveau show-room est inévitable, la raison pour laquelle nous organisons des journées portes ouvertes ce lundi et mardi 26 et 27 mai 2014.

Durant ces deux jours, vous pourrez découvrir de nombreuses innovations PERFECTA, mais également plusieurs produits de notre secteur et ceci dans une ambiance festive."

Les sociétés HORECA RENETTE et PERFECTA FRITUURAPPARATUUR se font une joie de vous y rencontrer. Les dates ne vous conviennent pas? Aucun problème, prenez directement Rdv avec votre responsable régional.

Pour plus d'info, tél au 0032(0)479.264018 ou 0032(0)11.571657 ou visitez notre site www.perfecta-friteuses.be





Deux sœurs, Martine et Sam transforment la bar à pittas L'Oase en friterie

LOCHRISTI - En avril, les deux sœurs Martins et Sam Versnoyen ouvrent les portes de la bar à pittas L'Oase, situé à côté du bistrot Picasso. Elles y ouvriront une friterie dont ils connaissent déjà le nom, mais ce secret ne peut pas encore être dévoilé. En plus, elles organiseront un concours autour du nom: celui qui réussit à deviner le nom de l'établissement, pourra gratuitement venir manger des frites pendant trois mois (au maximum une portion par jour). Martine et Sam vont néanmoins continuer à exploiter leur friterie existante située à Sint-Kruis-Winkel (sur le parking au coin de la Smishoekstraat et de la Kennedybaan).

Sous peu, la commune de Lochristi aura une friterie en plus. Elle sera d'ailleurs située tout près de la friterie Papas qui a récemment ouvert ses portes. Seul le bistrot Picasso sépare les deux friteries l'une de l'autre.
Martine et Sam ont toutes les deux de l'expérience dans le secteur horeca. En outre, Sam qui habite Lochristi, a pendant sept ans travaillé dans le magasin de sport Primo.

Martine dit: "Quand nous étions petites, nous nous disions tout le temps qu'un jour, on aurait une activité indépendante. Et on avait tout de suite décidé que ce ne serait pas une friterie, car la graisse de friture ne nous plaisait pas du tout !!! Notre père nous a toujours retenu, mais, à un certain moment, on ne voulait plus attendre. Et nous voici! Le fait qu'on se retrouve dans une friterie fixe, c'est le pur hasard, car dans un premier temps, on voulait reprendre une roulotte destinée à la vente de hamburgers. On voulait faire le tour des marchés. Mais ce monsieur nous a persuadé qu'on devait aussi une fois regarder sa friterie. En 2005, on a donc démarré notre activité dans De Frietwinkel à Sint-Kruis-Winkel. Cette première friterie, on continuera à la gérer ensemble avec notre nouvel établissement à Lochristi."

Les sœurs disent qu'elles étaient depuis des années à la recherche d'une infrastructure à Lochristi. Le fait qu'on est situé tout près de Patas, c'est un concours de circonstances, eh bien, cela a l'air un peu bizarre, mais on ne croit pas que cela posera un problème."

Les deux sœurs connaissent le nom de la nouvelle friterie, mais elles veulent que le public le devine. Martine dit: "Son nom est lié à la friterie Tweety qui a disparu, et à Lochristi. Celui qui sait deviner le nom qu'on a inventé, peut manger des frites gratuitement pendant trois mois: une portion de frites moyenne avec une sauce par jour. Et si plusieurs personnes devinent le nom, un tirage au sort tranchera.
Si vous pensez que vous connaissez le nom, vous pouvez le noter et insérer votre formulaire dans la boîte aux lettres de la bar à pittas L'Oase. Et n'oubliez pas de mentionner vos coordonnées."

Client friterie Angelo mange 20 fricandelles en 30 minutes

ARENDONK - Essayez de manger un maximum de fricandelles dans une demi-heure de temps. Voici le défi simple du 'Snack Challenge' organisé dans la friterie Angelo située à Arendonk. A l'heure actuelle, le record à battre est de vingt fricandelles.
Pendant tout le mois de février, on pouvait manger beaucoup pour peu d'argent chez Angelo à Arendonk (Schutterstraat). En payant 10 euros, on pouvait à volonté manger des fricandelles, mais il fallait manger rapidement, car le temps imparti était limité à seulement trente minutes.
Le frituriste en question, Angelo Latorre (24) commente: "Pour chaque paiement de 10 euro, je mets 2 euro dans la cagnotte qui sera remise au lauréat. En plus, les participants reçoivent une boisson gratuite. Et une portion de mayonnaise ou d'une autre sauce au choix. La sauce est surtout importante à la fin, quand il s'avère déjà un peu plus difficile d'avaler les saucisses. La plupart des candidats prend du ketchup étant donné que la mayonnaise est plus lourde et plus épaisse."

Une cannette de coca

La fricandelle normale pèse 100 gr, mais, pour son Snack Challenge, Angelo utilise une saucisse spéciale qui pèse 85 gr. "Elles ont la même longueur, mais elles sont légèrement plus minces", dit le directeur du tournoi.
Le concours s'est terminé fin février. 32 participants ont essayé de battre le record. A l'heure actuelle, le record est entre les mains de Johnny Geentjens qui habite Vosselaar. Angelo dit: "La première fois, il est dû abandonner après 19 fricandelles. Il avait commis une erreur: il avait bu la moitié d'une cannette de coca quelque part au milieu du concours." (Il rit.) "Et une boisson pétillante, ça pétille dans l'estomac. Lors de son deuxième essai, il a choisi une petite bouteille d'eau plate. Un succès, car il a réussi à avaler vingt fricandelles."

Snackbar De Spoed, Asse

Dans cette édition, on vous présente un établissement horeca très populaire à Asse et dans les communes avoisinantes du Brabant flamand. Il y a deux ans, Dirk Bernaer (49) et Nathalie Campens (43) ont ouvert leur établissement, Tearoom/snack De Spoed [Aux urgences], situé le long de la Bloklaan et donc tout près de l'hôpital à Asse (Onze-Lieve-Vrouwziekenhuis). Cet établissement s'est rapidement transformé en un énorme succès. Il y a quelques mois, il a en plus été réaménagé et rafraichi complètement. Il a un certain cachet et, chaque jour, il attire un grand nombre de clients qui viennent déguster les délicieux snacks et repas. Même les chirurgiens de l'hôpital y mangent, même si, parfois, ils doivent abandonner leur assiette quand leur service les rappelle pour un patient qui est arrivé aux urgences.

La commune d'Asse, qui est également connue pour son houblon, est la commune par excellence des bon-vivants et le secteur horeca s'y porte donc vraiment bien. Au centre de la commune, tout près de la *Hopmarkt*, on trouve une place pleine de bistros et de brasseries. En dehors du centre, c'est néanmoins le tearoom et snackbar de Dirk et Nathalie qui attire l'attention. Il a ouvert ses portes en 2012 et, très rapidement, il s'est construit une excellente réputation à l'aide du service gentil, de la gamme très large et savoureuse et de la convivialité énorme. Cet établissement est situé dans une maison en bande au coin de la Bloklaan, juste en face de l'entrée principale de l'hôpital à Asse. Deux façades ont été entièrement retravaillées pour en faire une vitrine continue. Ce bâtiment abrite un bistrot plein d'ambiance qui, suite aux rénovations récentes, est devenu encore plus élégant.

La finition du nouveau comptoir du bistro, c'est un placage noir laqué et brillant. Les nouvelles armoires vitrées et l'éclairage indirect aux lampes halogènes s'y ajoutent. Les parois du bistro ont été élaborées à l'aide de petites mosaïques élégantes et de surfaces harmonieuses qui servent d'accents. L'ameublement a été complètement renouvelé et, quand il fait beau, la terrasse située sur le trottoir offre trente places supplémentaires. La cuisine est complètement équipée avec une cuisinière, les fours, une cellule froide et une machine qui crée un vide dans les sachets. La vaisselle se fait dans une zone séparée et les caves qui occupent la totalité du sous-sol, servent de zone de stockage. A l'étage, des toilettes séparées pour hommes et femmes sont disponibles et elles ont l'air très propre.

Dans De Spoed, Nathalie, qui est originaire d'Anderlecht, prend en charge la cuisine. Dirk qui est originaire d'Asse, prend en charge la salle. Depuis vingt ans, le couple habite Asse, ils n'ont pas d'enfants et ils n'ont d'ailleurs pas beaucoup de temps libre. Il est vrai que leur vie tourne autour de cet établissement qui n'est fermé que le jeudi. Ils sont assistés par un collaborateur à temps plein et par deux collaborateurs à mi-temps. Dirk dit: "Au départ, on pensait qu'on pourrait gérer le tout à deux, mais le succès était tel qu'il a rapidement fallu engager du personnel."
Et qu'est ce qu'un client affamé peut commander chez Dirk et Nathalie? Dirk explique: "Il y a toute une série de snacks et de plats. Parfois, on offre aussi des suggestions, p.ex. un petit plat au poisson. Au mois de janvier, nous avons lancé les sandwichs. A côté de chez nous, il y avait une sandwicherie, mais elle a fermé ses portes. Nos produits les plus appréciés sont les croques et les crêpes. En été, la crème glacée est également très populaire. Le secret d'un bon croque? Un pain de qualité, bien frais et de la laitue fraiche! Et tout doit évidemment être préparé à la minute."

Pour vraiment pouvoir saisir le secret de leur établissement, il faut plonger dans l'histoire de la commune d'Asse. En son temps, Dirk était le gérant de la brasserie *'t Kummelshof* à Asse. Il s'est donc servi de sa bonne réputation qu'il s'était faite avec la brasserie, pour démarrer De Spoed. Il commente :"Après ma période chez *'t Kummelshof*, j'ai travaillé pour un patron pendant un certain temps. Mais, pour finir, la microbe de l'activité indépendante est revenue. En 2012, j'ai décidé que je voulais démarrer un snackbar ensemble avec Nathalie. On a opté pour cette infrastructure qui, depuis les années soixante, a abrité plusieurs commerces. Dans le temps, il y avait un coiffeur, et, avant nous, il y avait un tearoom, mais ce dernier a dû fermer ses portes. La position tout près de l'hôpital nous semblait prometteuse." Et la réalité leur a donné raison. Malgré la crise, le couple a foncé et il n'a pas dû attendre longtemps pour avoir du succès.

Outre une gamme très large de snacks et de plats, Dirk et Nathalie offrent aussi une panoplie importante de boissons. Car ces crêpes doivent être accompagnées d'une bonne tasse de café. Et le café peut être accompagné d'un petit verre de cognac. Mais les vins, les bières et les boissons rafraichissantes ne manquent pas non plus évidemment. Toujours avec le sourire. Si vous vous demandez qui fréquente un tel établissement, la réponse est évidente. "Le nom de l'établissement est bien évidemment inspiré par l'hôpital et la majorité de nos clients à un lien avec l'hôpital. Les patients qui doivent subir un examen tôt le matin, doivent souvent arriver à jeun. L'hôpital ne disposant pas d'un restaurant, ils sont satisfaits de trouver un snackbar juste en face pour pouvoir manger quelque chose après leur examen. Mais le personnel de l'hôpital et les ambulanciers sont aussi des visiteurs fréquents de l'établissement. Quand un chirurgien dit qu'il est aux urgences, cela peut donc avoir une double signification, voire une triple signification, si on suppose qu'il a lui-même eu une attaque. Mais soyons sérieux! Dirk sourit quand il dit: "Le personnel vient souvent manger ici. Cela crée des situations surprenantes car il arrive qu'un chirurgien doive abandonner son repas pour un nouveau patient arrivé aux urgences. En partant, il crie alors "je reviens tout de suite"."

Malgré la crise, Dirk et Nathalie ont réussi à rapidement construire un établissement rentable et à engager du personnel. C'est toujours agréable de pouvoir créer de l'emploi dans sa propre région. Les rénovations qui, c'est incroyable mais vrai, ont été réalisées en un mois de temps, sont tout à fait terminées. La seule question qui reste, c'est la question sur leur vision sur l'avenir. Et Dirk dit: "On a bel et bien terminé les rénovations, on avance bien. Je crois donc qu'il faut continuer dans ce sens. Il est vrai que je n'ai pas d'hobbies ou d'autres activités en dehors de notre établissement. Simplement par manque de temps. On est fermé le jeudi, mais on essaie de tout finaliser avant, pour que le jeudi soit réellement un jour libre. Juste pour la détente. On part en vacance quand l'occasion se présente et, depuis quelques années, la Turquie est notre destination préférée. Tout simplement pour l'excellent rapport qualité-prix et surtout pour le soleil! Et voilà, maintenant, on sait où le sourire ensoleillé de Nathalie se recharge.

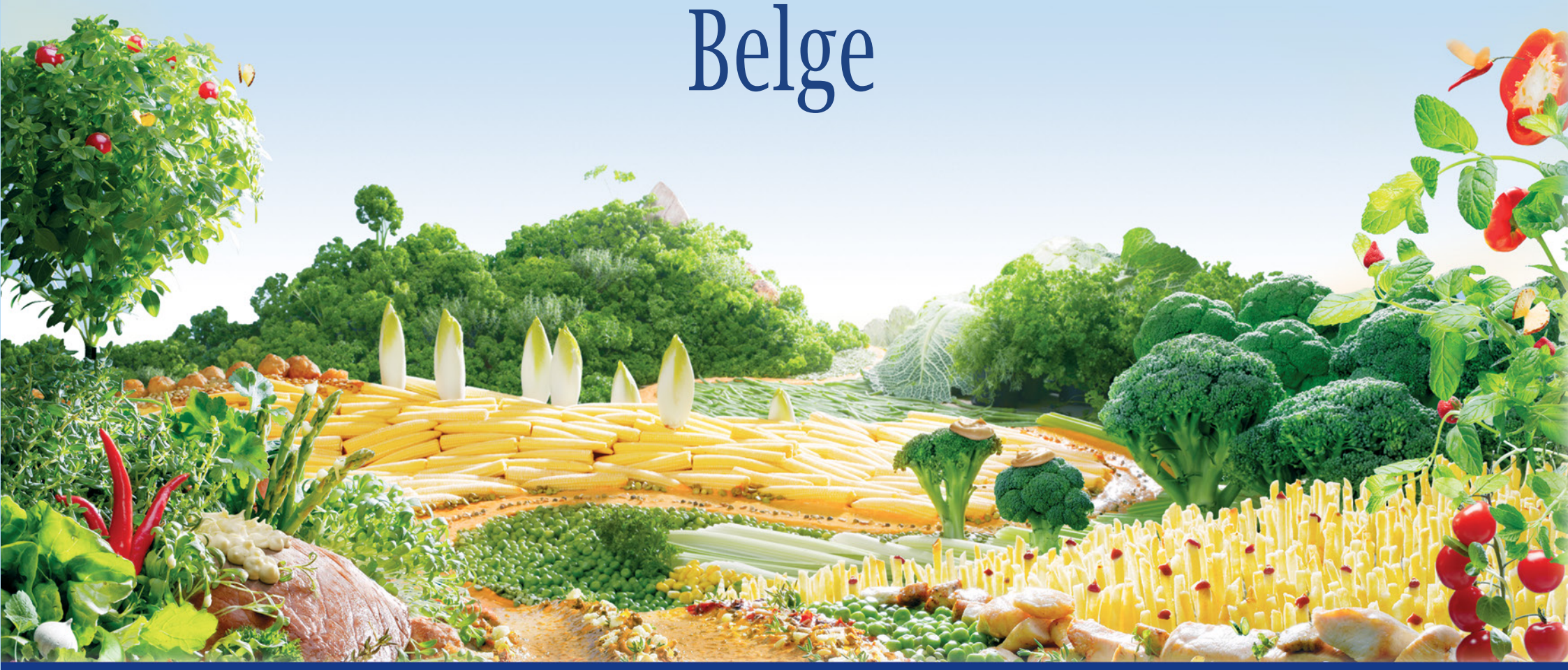
LA WILLIAM

Belgian sauces since 1963

Goûts
Authentiques

Ingrédients
Naturels

Le savoir
Belge



A PARTIR DE MI-AVRIL NOS EMBALLAGES SERONT DISPONIBLES AVEC NOTRE NOUVEAU LOGO CHEZ VOTRE GROSSISTE

Ordre National du Cornet d'Or
Inscrivez- vous maintenant !

Historique
Suite à son existence de vingt ans, l'Union nationale des frituristes à décidé en 2004 de créer un nouvel ordre national pour remercier tous ceux qui ont mis leur savoirfaire, leur talent et leur Dévouement au service de la culture belge de la frite.

Chaque année, avec le soutien de Herman De Croo, président de la Chambre et Premier Citoyen de Belgique, une cérémonie est organisée à l'occasion de la Journée nationale du frituriste pour décerner les décorations qui ont été accordées aux candidats..

Degrés
Il y a quatre degrés
* La croix d'argent
* Chevalier
* Officier
* Grand-Officier

Demande
Tout et chacun peut poser sa candidature ou proposer quelqu'un auprès de la Commission de nomination.

L'adresse, avec un curriculum succinct du bénéficiare et avec motivation et preuves à l'appui.
Les demandes doivent etre introduites au moins 8 semaines avant la cérémonie de la remise des decorations.
Au cas ou la demande nous parviendrait après cette date ou au cas ou elle ne serait pas receivable, elle est renvoyée à la l'année prochaine.

Conditions
La Commision est seule compétente pour la remise des decorations

La croix d'argent
Etre frituriste pendant au moins 15 ans ou etre membre de l'Unafri/Navefri pendant au moins 10 ans ou etre membre du comité directeur de l'Unafri/Navefri pendant au moins
5 ans ou en guise de recompense pour des prestations exceptionnelles en faveur du secteur de la friterie ou de son rayonnement

Chevalier
Etre frituriste pendant au moins 15 ans ou etre membre de l'Unafri/Navefri pendant au moins 20 ans ou etre membre du comité directeur de l'Unafri/Navefri pendant au moins
10 ans ou en guise de recompense pour des prestations exceptionnelles en faveur du secteur de la friterie ou de son rayonnement

Preuves à l'appui doivent etre soumises ensemble avec la demande

Officier
prestations exceptionnelles en faveur du secteur de la friterie ou de son rayonnement

Grand-Officier
Engagement exceptionnel en faveur du secteur de la friterie et contribution inestimable à la défense de la culture de la frite
Les demandes doivent etre fait au plus tard le 30 Septembre, 2014 soit présentée par écrit à l'adresse ci-dessous.
La prochaine cérémonie aura lieu en Novembre, dans l'auditorium du Flanders Expo à Gand
Le bénéficiaire sera personnellement invité à la cérémonie et reçoit un certificat et une médaille

L'adresse pour la correspondence
Aanstellingscommisie NOGP
Schillekensberg, 21 - 3460 Bekkevoort

POURQUOI S'AFFILIER A NAVEFRI-UNAFRI ?

- Votre affiliation vous donne gratuitement droit à un exemplaire du Guide relative a l'introduction d'un systeme d'autocontrole dans l'horeca (HACCP). Une publication approuvée par l'AFSCA. La loi stipule qu'un tel guide doit absolument être disponible dans votre friterie !!!
- Vous recevez un code d'acces personnel pour notre site internet, qui vous permettra de consulter également la zone reserve aux members
- Trois fois par an, nous vous informons via notre newsletter MEMO FRITES.
- Des tickets d'entrée gratuits pour les foires professionnelles les plus importantes où vous aurez l'occasion de nous rencontrer sur notre stand (l'assemblée des members a chaque année lieu à l'occasion de la Journée du frituriste organisée pendant Horeca Expo à Gand)
- Une ristourne sur votre facture SABAM qui peut aller jusque 35 euro
- Petites Annonces sont gratuities pour les member

Et si la famille Unafri agrandit, notre poids auprès des instances officielles augmentera lui aussi ...

LES 10 COMMANDEMENTS DU FRITURISTE PROFESSIONNEL

1. Je possède une autorisation délivrée par l'AFSCA.

2. Pour moi, l'hygiène est une priorité !
- hygiène personnelle
- certificat médical annuel
- vêtements propres
- ne pas porter des bijoux
- se laver régulièrement les mains
- n'utiliser que des essuie-mains à usage unique ou du papier
- dans ma friterie
- le matériel et les espaces sont lisses et lavables
- tout est propre : plans de travail, comptoir, frigo, pompes à sauce, …
- je dispose d'un plan de nettoyage et de désinfection
- je veille à la prévention/lutte contre les insectes et autres animaux nuisibles

3. Je ne fais appel qu'à des fournisseurs
qui respectent les normes de propreté et de température.

4. Mes produits sont stockés correctement
- par sorte, dans des récipients propres et fermés
- les frigos et surgélateurs sont équipés d'un thermomètre visible
- à la bonne température (voir liste)
- correctement étiquetés
- les dates de péremption sont respectées

5. Je gère les graisses/huiles de friterie avec le plus grand soin.
- chauffer lentement et progressivement
- à une température maximale de 180°C (de préférence 170°C)
- filtrage quotidien et régulièrement un renouvellement complet
- les huiles/graisses de friture utilisées sont stockées dans un espace fermé
- celles-ci sont enlevées par un collecteur agréé par l'IBGE, l'Institut Bruxellois pour la gestion de l'environnement
- les bons d'enlèvement sont conservés pendant 1 an

6. J'utilise uniquement des emballages en papier, carton ou plastique conformes aux normes pour le contact avec les denrées alimentaires.

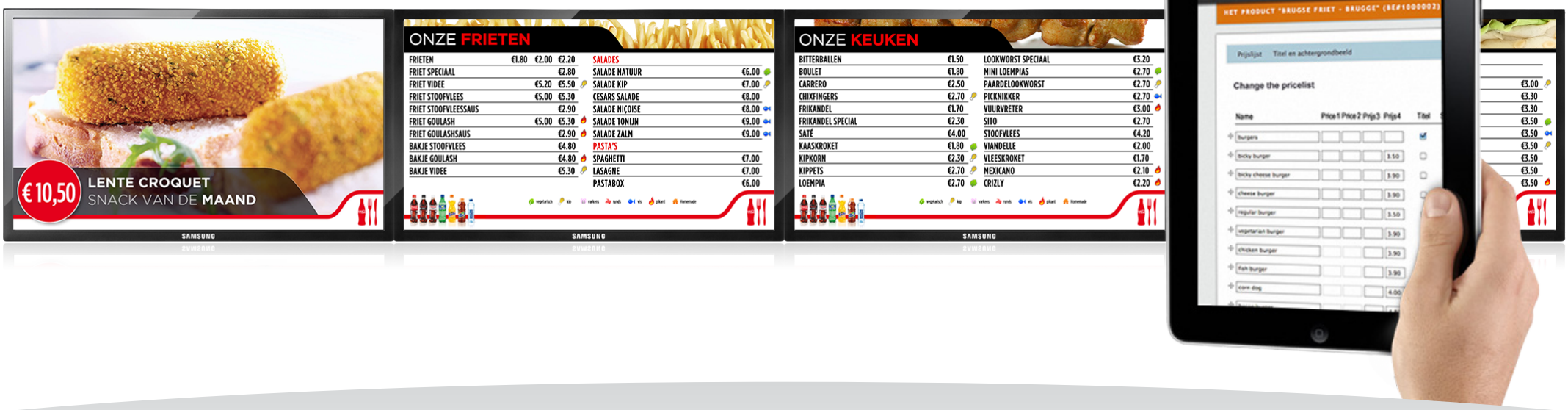
7. Mes produits sont traçables
via un registre d'entrée (*) mentionnant :
- le type de marchandises
- l'identification du produit (nom, n° de lot, date de production, …)
- la quantité
- les données du fournisseur
- la date de réception

(*) vous pouvez p.ex. classer chronologiquement les bons de livraison ou les factures.
Ces documents sont à conservés au moins 6 mois après utilisation des produits.

8. En cas de doute au sujet d'un produit, je contacte immédiatement l'AFSCA.

9. Je dispose d'un guide validé par l'AFSCA
ou d'un propre système d'autocontrôle me permettant
de prouver que je veille constamment à la sécurité de mes produits.

10. Il est interdit de fumer dans ma friterie.



Votre menu board digital au bout des doigts grâce à Coca-Cola et TelemediaVision

Grâce à Coca-Cola

Coca-Cola et Step4Media vous réservent une surprise!
Grâce à notre collaboration nous pouvons vous offrir un tarif numérique à des prix très avantageux.

Profitez d'un rabais spécial

Step4Media est un pionnier et un spécialiste du développement de matériel et logiciel des tarifs numériques. Grâce à l'expertise et la collaboration avec Coca-Cola, Step4Media a développé une configuration spéciale et unique dans le « look & feel » de Coca-Cola.
Le menu board digital CCE a été spécialement configuré pour vous.

Êtes-vous intéressé? Merci de prendre contacte avec Step4Media ou votre représentant Coca-Cola ou de remplir et nous envoyer le formulaire ci-dessous.

Plus de **600 images de haute résolution** dans notre banque d'images **gratuite**.

Unique en son genre

Step4Media comprend parfaitement les besoins et les exigences des exploitants Horeca. Le système de menu board de Step4Media attire non seulement l'attention mais est également très facile d'utilisation.
Grâce aux produits et services de qualité, nous retrouvons les menu board digitaux de Step4Media dans le monde entier.

Action spéciale

En plus de la remise exceptionnelle qui vous êtes offertes pour un menu board de Coca-Cola, Step4Media lance une action spéciale d'été. Recevez GRATUITEMENT* un menu board digital, un distributeur de tickets et une télécommande à partir de juin jusqu'à septembre 2013. L'action est soumise aux conditions.

Méfiez-vous des faux ou imitation: si vous avez le souhait d'acheter un menu board digital, assurez-vous que vous avez parlé avec un représentant de Step4Media/ TelemediaVision avant de passer à la caisse. Il y a des entreprises en Belgique et aux Pays-Bas que, visuellement, ont fait une copie de nos cartes offrent des menu boards digital, mais vous ne pouvez pas fournir la même fonctionnalité et la facilité d'utilisation. Soyez sur vos gardes!

☐ Oui, je souhaite un rendez-vous avec un représentant

Nom:
Email:
Tel:

Fax/mail à:
011/230849
info@telemediavision.com

ACTION SPÉCIALE

Gratuit: distributeur de tickets + système menu board digital et télécommande*

(*) Action seulement valable pendant la période des foires de printemps 2014, où step4media participe, à l'achat d'une carte menu numérique 3 x 32'' LED. Non cumulable avec d'autres actions. L'action est soumise aux conditions.

Code d'action TMVdis123A

TOUT POUR **LE FRITURISTE**

AD VAN GELOVEN /MORA SPRL
Berkebossenlaan 1
2400 Mol
T: 014/82.97.30
F: 014/82.97.52
www.mora.be - info@mora.be

AIGREMONT SA
(Margarine)
4400 AWIRS
T: 04 273 71 00
www.algremont.be

ANDA SA
(Belgian Quality Sauce
Laarstraat 43
3190 Boortmeerbeek
T: 016/60.61.44
F: 016/60.58.15
www.andasauces.be

ATRAVET VETSMELTERIJ bvba
(Graisses pour friteries)
Mosten 17
9160 Lokeren
T: 09/336.13.36 F: 09/336.13.37
info@atravet.be - www.atravet.be

AVIKO B.V.
(Produits de pomme de terre)
Postbus 8 -
7220 AA Steenderen Nederland
T: 0031/575.458200
F: 0031/575.458389

AVENO SA
(oils & fats)
Rostockweg 21 - Quat 312
2030Antwerp
T +32 3 544 18 17 - F +32 3 544 18 19
www.aveno.be - www.delizio.eu

IZICO Belgium N.V.
(Snackproducten)
Goolderheideweg 23
3950 Bocholt
T: +32 89 460 302
F: +32 89 460 301

BEST FRIT
Moerbroek 26
2770 Herenthout
T: 014/22.67.66

APPARATENFABRIEK BEREILA BV
uw dispenserspecialist!
Industrieweg 7a, 9781 AC Bedum
Postbus 13, 9780 AA Bedum, NL
T: 0031(0)/50.30.122.97
F: 0031(0)/50.30.150.74
info@bereila.nl - www.bereila.nl

BOSSUYT SA
(Appareilage pour friteries)
Noordlaan 19
8520 Kuurne
T: 056/35.70.12
F: 056/37.00.16

BOSTEELS SPRL
(Snacks & sauces-grossiste)
Nijverheid - Begijnenmeers 22
1770 Liedekerke
T: 053/66.81.72
T: 056/37.00.16

CALIS PROJECTS SPRL
(Installation frigorifiques et intérieur)
Nijverheidslaan 3
8940 Geluwe
T: 056/51.80.00
info@calis.be - www.calis.be

SA THEO COERTJENS INT.
(producten: stoofvlees -
vol au vent - goulash - worsten)
Kleine Veerle 101 - 2960 Brecht
T: 03/313.07.00 - F: 03/313.74.68
www.coertjens.be

COMPTOIR DES FAGNES sa
N5- Route Charlemagne 34
5660 Couvin
T: 60/345295
bigot.c@fagnes.be

ecoson
Ophaling gebruikte frituurvetten en –oliën
Ecoson België
Fabriekstraat 2
9470 Denderleeuw
053-640 330
info@ecoson.be
www.ecoson.be

Essentials België - Luxemburg
Mc. Guinnes Manageement en services
Ongedierte preventie
Av. Albert Einstein 11
1348 Louvain-La-Neuve
T: 010/40.25.40 - 0475/76.62.01
www.essentialys.be

ESSENT.BE
Luc Devriese
0475/92.45.67
navefri@essent.be
www.essent.be
Energie zoals het hoort.

DADDY COOL PITTAMAN SPRL
(Produits pitta et wok)
Industriezone
Kloosterveld
Zagerijstraat 27 - 2900 Schoten
T: 03/633.55.00 - F: 03/633.55.01

DEWAEGENAERE PLASTICS sprl
(Fabricant d'emballage jeterde,
seulement pour les grossistes)
Terstratenweg 15 - 2520 Oelegem-Ranst
T: 03/470.12.70 - F: 03/470.12.79
www.verpakking.be

FREE FOODS sa
(Grossiste horeca
Beversesteenweg 572
8800 Roeselare
T: 051/21.15.02
F: 051/24.33.53

FRIETMUSEUM
Vlamingstraat 33
8000 Brugge
T: 050/34.01.50
info@frietmuseum.be

GEERT MARGO-VERMEULEN
(Frites fraiches et coupées)
Kobbestraat 32B - 8511 Kortrijk (Aalbeke)
T: 056/41.43.13
GSM: 0479/20.96.39
aardappelen.margo@belgacom.net

GOOD 'n FOOD (MASSAFRIT sa)
(Grossiste)
Generaal De Wittelaan 12
2600 Mechelen
T: 015/29.02.55
F: 015/29.02.56

HEGRO BELGIUM
HEGRO Belgium
FRYING & KITCHEN EQUIPMENT
Scholteshofstraat 3
3530 Helchteren
T: 011/52.18.83

HOFKIP sprl
(Snacks au poulet)
Industrielaan 31
8930 Menen
T: 056/521.421
F: 056/521.420

JOFA VERPAKKINGEN
Emballage pour la friterie
Aartrijkestraat 95
8211 Aartrijke
T: 050/.200.453
F: 050/208.923 - info@jofa.be

K & F DE PAUW
(Grossiste)
Karnemelkstraat 8
9060 Zelzate
T: 09/344.36.02 - F: 09/343.01.81

KAS-PC kassa
info@kas-pc.be
Dé kassa voor uw frituur
0476/958449
Gratis demonstratie
Antwerpen
Brussel
Heist-op-den-berg
Ieper
Middelkerke
Mons

KIREMKO CATERING EQUIPMENT BELGIUM
(Installations de friteries)
Drieskouter 1- 8375 Tiegem
T: 056/66.76.33 - F: 056/66.54.96
info@kiremko.be - www.kiremko.be

LA WILLIAM SA
(Sauces)
Blauwenhoek 41
1840 Londerzeel
T: 052/30.96.70 - F: 052/30.99.51
www.lawilliamprofessional.be - info@lawilliam.be
Tout pour le goût

LEEBAFRIT SPRL
(Spécialiste de frites fraîches)
Kwakenbeekstraat 21
1755 Gooik
T: 02/532.55.44
GSM: 0475/97.62.28

Legrand
alle verse aardappelproducten
www.aardappelen-legrand.be - BLANKENBERGE - 050 41 19 87

MAKADY BVBA
Itterbeeksebaan 69 -1700 Dilbeek
Tel. 02/463 24 24 - Fax 02/ 463 55 09
www.makady.be
info@makady.be

MAISON DESPRIET SA
(Grossiste)
Rue du Pertuis 222
4100 Seraing
T: 043/37.11.68
www.vd-horeca.eu

MANNA
(Sauces)
Industriezone Den Hoek
Blijkhoevelaan 24 - 2110 Wijnegem
T: 03/327.32.80 - F: 03/327.32.84
info@manna.be - www.manna.be

MC CAIN FROZEN FOOD DIV.
(Frites, spécialités de pommes de terre, ...)
Nijverheidsstraat 2
2280 Grobbendonk
T: 014/50.82.11
F: 014/50.03.01

MESSIAEN
(Grossiste produits pour friture)
Nijverheidstraat 37
9040 Gent
T: 09/228.21.09
F: 09/228.76.02

NOYEZ HORECA SPRL
(Produits pour friture)
Menesteenweg 232
8940 Wervik
T: 056/31.14.54

NYS MACHINERY EQUIPMENT
T: 03/887.33.41
F: 03/887.33.57
Antwerpsesteenweg 55
2630 Aartselaar
info@nys-machinery.be
www.nys-machinery.be

PAUWELS nv
Vaartstraat 126A
2520 Oelegem
www.pauwelsnv.be
tel 03 475 04 75
fax 03 485 78 84
Pauwels NV • 100 jaar vakmanschap

PERFECTA FRITUURAPPARATUUR BVBA
Nijverheidspark 42/E, 3580 Beringen
T: 011/57.16.57 en F: 011/45.23.93
info@perfecta-friteuses.be
www.perfecta-friteuses.be

PERFECTA FRITUURINSTALLATIES BVBA
Wantestraat 10, 8780 Oostrozebeke
T: 056/70.24.86
info@perfectafrit.be
PERFECTA Frituurinstallaties bvba

REMOFRIT SPRL
(Produits de pommes de terre)
Aven Ackers 15b
9130 Verrebroek (Beveren)
T: 03/735.00.00 - F: 03/735.00.20

ROYAAN
Gâter ... c'est notre métier

SAF Horeca
Aalterbaan 203
T: 050/71.43.91
info@safhoreca.be

SAF RECYCLAGE
9900 Maldegem
F: 050/71.68.96
info@safrecyclage.be

SWINKELS SNACKERY&BACKERY/ SOUFLESSE
Hulsbos 1
5431 NZ Cuijk
Tel. 00 31 485 31 73 60
info@snackerybackery.nl
www.snackeybackery.nl

SPUNTINI sprl
(Grossiste)
Roterijstraat 145
8790 Waregem
T: 056/61.11.55
F: 056/61.35.17

STEP4 MEDIA SPRL
Kempische Steenweg 301/11
3500 Hasselt
T: 011/23.08.40
F: 011/23.08.49
www.step4media.com
www.telemediavision.com

4-TUNE sprl
(Hôtellerie et la restauration
des projets d'équipment)
Atealaan 9 - 2270 Herenthout
T: 014/25.40.00 - F: 014/25.40.09
info@4-tune.be - www.4-tune.be

VADA frituurvetten en oliën
Smalleweg 6 - 2940 Hoevenen
T: 03/664.64.31 - F: 03/665.35.23
www.avc-vada.com - info@avc-vada.com

VALORFRIT
Koningin Astridlaan 50 bus 8
1780 Wemmel
t: 02/456.84.51
www.valorfrit.be

VANDAEL HORECA SA
(Grossiste)
Herentalsebaan 643
2160 Wommelgem
T: 03/355.20.20
F: 03/354.09.66

VANDEMOORTELE FOODSERVICE (VLEMINCKX + RISSO)
Ottergemsesteenweg - Zuid 806
9000 Gent
T: 09/240.17.11

LUTOSA
Vanelo NV • T (056) 622 780
Moerbosstraat 50 • 8793 Sint-Eloois-Vijve
www.lutosa.com • vanelo@lutosa.com

VANREUSEL SNACKS
(Snacks pour friteries)
Lozenweg 30
3930 Hamont-Achel
T: 011/44.04.60

VAN ROSSEM sprl
(Snacks et sauces)
Steenweg 606
9470 Denderleeuw
T: 053/66.96.40 - F: 053/66.96.98
info@vanrossem-snacks.be

VAN ZON HORECA
(Grossiste)
Middenweg 9
3930 Hamont-Achel
T: Hamont: 011/62.20.10
T: Beringen: 011/42.26.03

VARIO FOOD sa
Ondernemerstraat 34
3920 Lommel
T: 011/808.826

AGORA CULINAIRE/VLEESBOERKE
(Grossiste horeca)
Industriezone Klein Gent
Grensstraat 4
2200 Herentals
T: 014/21.32.87

VELD BELUX
réfrigération & congélation commerciales
matériel frigorifique professionnel
Campus Blairon - Office 452
Steenweg op Gierle 100
2300 Turnhout
t: 014/39.49.90 - F: 014/39.49.91
www.veld.be - info@veld.be

PARTNERS

NAVEFRI ONLINE: WWW.NAVEFRI-UNAFRI.BE / INFO@NAVEFRI-UNAFRI.BE

TOUT POUR **LE FRITURISTE**

PARTENAIRES EN VEDETTE

IZICO Belgium N.V.
(Snackproducten)
Goolderheideweg 23
3950 Bocholt
T: +32 89 460 302
F: +32 89 460 301

MESSIAEN
(Grossiste produits pour friture)
Nijverheidstraat 37
9040 Gent
T: 09/228.21.09
F: 09/228.76.02

NOYEZ HORECA SPRL
(Produits pour friture)

Menesteenweg 232
8940 Wervik
T: 056/31.14.54

REMOFRIT SPRL
(Produits de pommes de terre)

Aven Ackers 15b
9130 Verrebroek (Beveren)
T: 03/735.00.00 - F: 03/735.00.20

NOUVEAUX PARTENAIRES

TOUT POUR
LE FRITURISTE

MEMBRES DU COMITE

Contactez-lez: info@navefri-unafri.be

Bernard Lefèvre
Président National
Schillekensberg, 21 - 3460 Bekkevoort
0494 51 04 89

Lucien Decraeye
Président honoraire
Rue Arabie, 22 - 7912 Saint-Sauveur

Pol Vanden Bussche
Vice-président
Ruddervoordestraat 111 - 8820 Torhout
tel 050 22 11 86 - gsm 0475 29 16 92

Victor De Keyser
Vice-président
Koolmijnlaan 431 - 3550 Heusden Zolder
Tel/fax:011 57 17 97

Geert De Bisschop
Administrateur & contact Partners
Brusselstraat 5 - 1760 Roosdaal
0497 76 17 22

Hans De Meyer
Administrateur
Plein 103 - 9970 Kaprijke

CONSEILLERS

Eddy Cooremans
Galgestraat 97 - 1785 Merchtem

Henri De Grootte
Pikkelstraat 59 - 8540 Deerlijk

Ghislain Everaert
Waalvest 104 - 8930 Menen

Didier Mossay
Haut Vinâve 31 - 4845 Jalhay

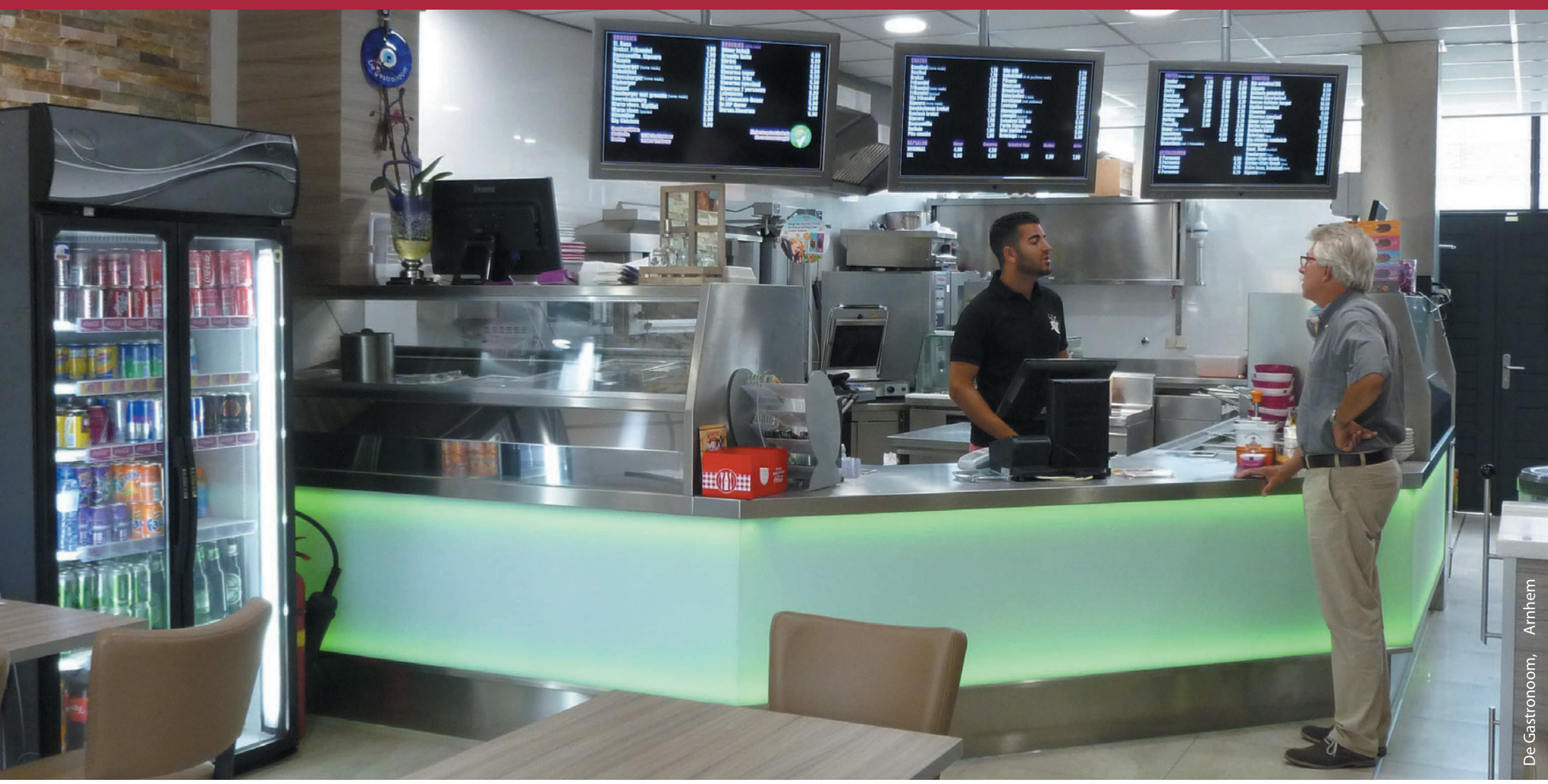
Voulez-vous aussi travailler en partenariat avec Navefri-Unavri ?

Contacter nous pour plus d'info via
www.navefri-unafri.be

PARTNERS

NAVEFRI ONLINE: WWW.NAVEFRI-UNAFRI.BE / INFO@NAVEFRI-UNAFRI.BE

COMMENT, UNE FRITEUSE "MURALE"?

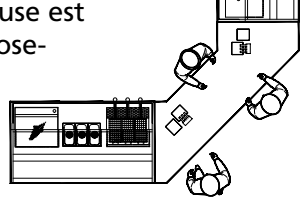

De Gastronoom, Arnhem

"Nous avons à nouveau beaucoup à vous expliquer ", dit-on chez Florigo

Nouveaux développements

Comment, une friteuse "murale"?
L'essentiel de cette question se retrouve dans le mot "murale". Une friteuse, dans la majorité des friteries, est installée contre le mur, donc "murale".
Vous faites des frites le dos tourné vers la clientèle. Par contre, en travaillant face au client vous ajoutez quelques avantages importants à la façon de servir vos clients.

Friteuse "comptoir"
Par la friteuse comptoir vous renversez la situation. Cette friteuse est généralement placée en pose-libre et équipée telle que le travail puisse se faire face au client.



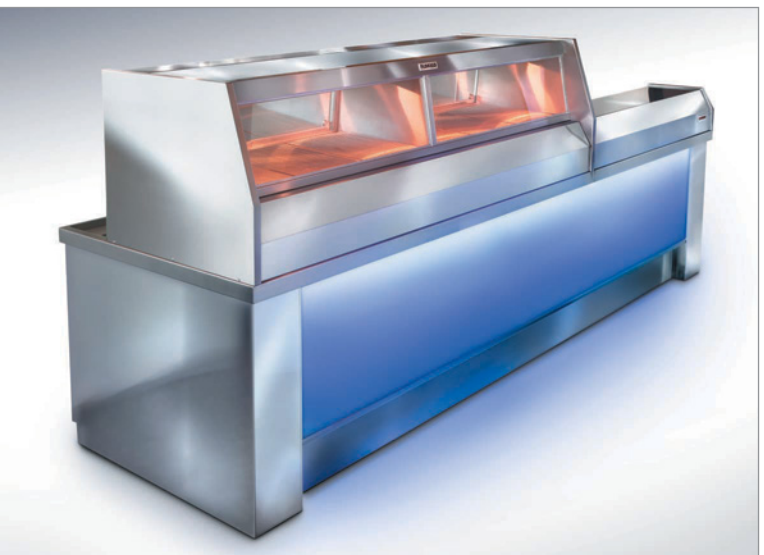
Avantages du principe comptoir
A côté du contact direct avec votre client et d'une vue excellente sur votre "magasin", le principe comptoir représente un gain d'espace. La fonction du comptoir pose-libre classique, généralement destiné au stockage au froid et expo de vos produits de snack, est complètement intégrée au-dessus de la friteuse pour frites et snacks (et la hotte).

Encore plus de nouveautés
Florigo ne cesse pas de développer et d'améliorer. Entre autres, un nouveau régulateur de température en est le résultat. Ce régulateur permet tous les réglages ce qui facilite le bon résultat final. En plus, le nouveau "fritesbox" chauffé de l'air vous laisse les coudées franches à traiter les frites durant l'arrivée des commandes. Un système magnifique de pompe à sauces automatisée complète cet itinéraire efficace.

Expériences ATF
Les expériences des utilisateurs du système de filtrage de graisse "Active Triple Filtration" sont impressionantes.
Les réactions positives sont tellement explicites qu'elles nous rendent même un peu timides. L'économie de graisses et/ou d'huiles est spectaculaire.

La fin de la friteuse murale ?
Certainement pas ! La friteuse murale "classique" est actuellement toujours en vogue. Donc, nous ne vous conseillons pas de changer de système sans avoir analysé votre propre situation. Il est certainement à conseiller - surtout si vous envisagez à (court) terme un renouvellement ou un ajustement de votre équipement - de bien réfléchir sur cette nouvelle façon de travailler : est-ce que ça vous arrange dans votre type de négoce ? Nous voudrions bien vous en dire plus.

Le principe comptoir. Voir le fonctionnement? Scannez le code QR ici a coté ou regardez sur www.florigo.nl/countermodel



FRITEUSES
EIGEN TECHNISCHE SERVICE 7/7
FLORIGO
PROPRE SERVICE TECHNIQUE 7/7
TEL.0498-90 36 01

Antwerpsesteenweg 55 2630 Aartselaar
Tél: 03/ 887 33 41 - Fax: 03/887 33 57
www.nys-machinery.be
FLORIGO FRYING EQUIPMENT BELGIUM

FLORIGO
FRYING EQUIPMENT
Nys